

User
information

Informácie
pre
používateľa

Built-in oven

Zabudovaná
rúra

Thank you for selecting our appliance

We wish you lots of enjoyment with your new appliance and we hope that you will consider our brand again when purchasing household appliances.

Please read this user manual carefully and keep it throughout the product life cycle as a reference document. The user manual should be passed on to any future owner of the appliance.

Contents

Warnings and Important Safety Information	4
Description of the appliance	6
Control panel	7
When the oven is first installed	8
Function Symbols	11
Using the Oven	12
Programming the Oven	18
Safety and Energy Saving Functions	20
Baking and Roasting Tables	23
Cleaning and Maintenance	25
If something is wrong	30
Technical Data	31
Instructions for the Installer	32
Instructions for Building In	33
Service and spare parts	34
European Guarantee	34

Guide to using the user instructions



Safety instructions



Step by step instructions



Hints and Tips



This appliance conforms with the following **ECC Directives**:

- **2006/95** (Low Voltage Directive);
 - **89/336** (EMC Directive);
 - **93/68** (General Directive);
- and subsequent modifications.

MANUFACTURER:

ELECTROLUX ITALIA S.p.A.

C.so Lino Zanussi, 30

33080 PORCIA (PN) - Italy

English



Warnings and Important Safety Information

Always keep these user instructions with the appliance. Should the appliance be passed on to third persons or sold, or if you leave this appliance behind when you move house, it is very important that the new user has access to these user instructions and the accompanying information.

These warnings are provided for the safety of the users and those living with them. So read them carefully before connecting and/or using the appliance.

Installation

- The installation must be performed by a qualified person in accordance with the rules and regulations in force. The individual operations for installing the appliance are described under the instructions for the installer.
- Have the appliance installed and connected by a qualified person with specialist knowledge, who will carry it out in accordance with the directives.
- If any modifications to the power supply are required because of the installation, these should also be carried out by a qualified electrician.
- It is dangerous to make modifications of any kind to this appliance or to its specifications.
- During the baking, roasting and grilling process, the oven window and the other parts of the appliance get hot, so children should be kept away from the appliance. Take care, if connecting electrical appliances to sockets near the oven, that cables do not come into contact with hot rings or get caught in the oven door.
- Always use oven gloves to take hot oven-proof dishes or pots out of the oven.
- Regular cleaning prevents the surface material from deteriorating.

Operation


- This oven is designed for cooking foodstuffs; never use it for other purposes.
- **When opening the oven door during or at the end of cooking be careful of the stream of hot air, which comes out of the oven.**
- Be very careful when using the cooker. The extreme heat of the heating elements makes the shelves and other parts very hot.
- If you should for whatever reason use aluminium foil to cook food in the oven, never allow it to come into direct contact with the floor of the oven.
- When cleaning the oven, proceed with care: never spray anything onto the grease filter (if fitted), the heating elements and the thermostat sensor.
- Before cleaning the oven, either turn the power off or pull the mains plug out.
- Make sure that the oven is in the "OFF" position, when the oven is no longer being used.
- This oven was made as a single appliance or as a combination appliance with electrical hotplate, depending on the model, for single-phase connection to 230 V.
- The appliance must not be cleaned with a superheated steam cleaner or a steam jet cleaner.
- Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers. These can scratch the glass in the oven door, which may result in the shattering of the glass.

People Safety

- This appliance is intended for use by adults. It is dangerous to allow children to use it or play with it.
- Children should be kept away while the oven is working. Also, after you have switched the oven off, it remains hot for a long time.
- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safely without supervision or instruction by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.

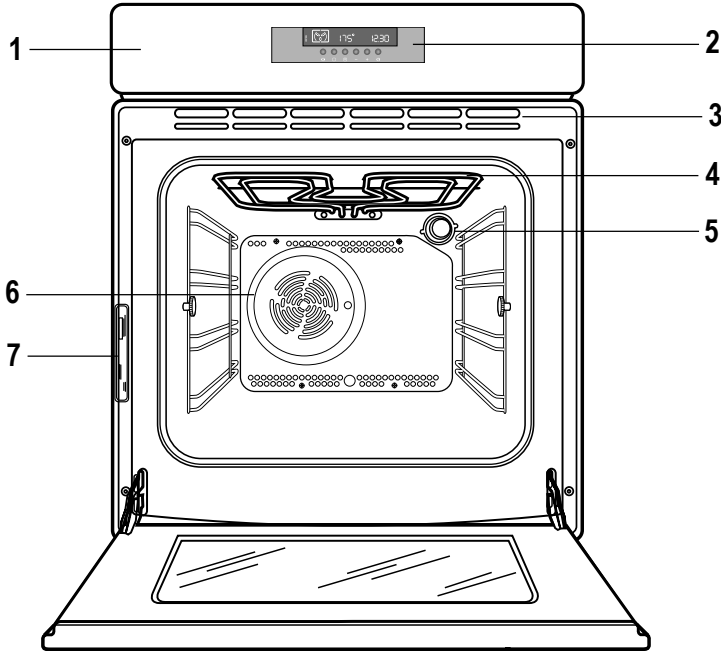
Customer Service

- Have checks and/or repairs carried out by the manufacturer's service department or by a service department authorised by the manufacturer and use only original spare parts.
- Do not attempt to repair the appliance yourself in the event of malfunctions or damage. Repairs carried out by untrained persons may cause damage or injury.

The symbol  on the product or its packaging

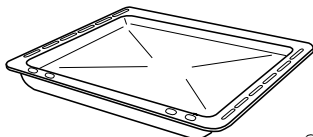
indicates that this product is not to be treated as normal household waste. Instead it must be handed over to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. The correct disposal of this product will help to protect the environment and human health. Environment and health are endangered by incorrect disposal. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local town hall, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Description of the appliance

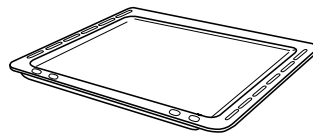


- | | |
|------------------------------|-----------------|
| 1. Control Panel | 5. Oven light |
| 2. Electronic programmer | 6. Oven Fan |
| 3. Air Vents for Cooling Fan | 7. Rating plate |
| 4. Grill | |

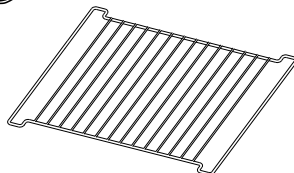
Oven accessories



Dripping pan



Cake tray

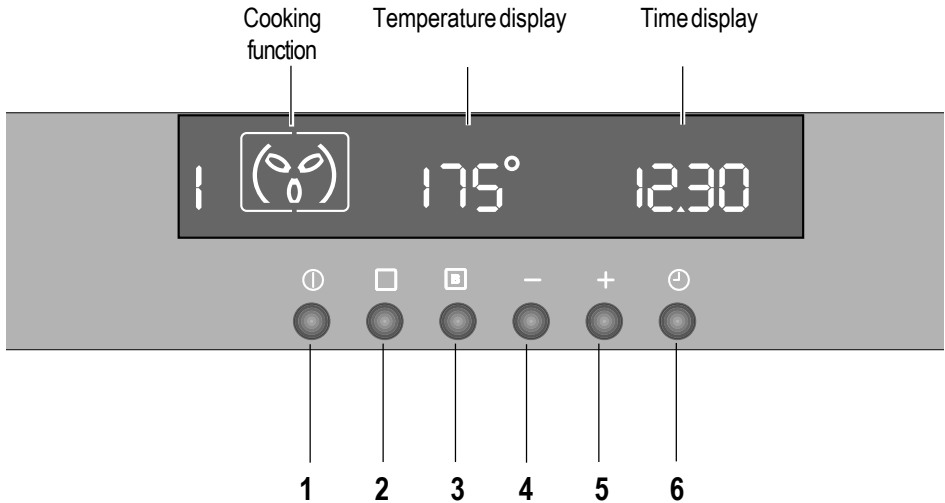


Shelf



Replaceable telescopic runners

Control panel



Push buttons

1. ON / OFF
2. Oven Function Control
3. Fast Heat Up Function
4. Decreasing Control “—” (Time or Temperature)
5. Increasing Control “+” (Time or Temperature)
6. Minute minder / Cooking duration function / End of cooking function


All the oven functions are controlled by an electronic programmer.


You can select any combination of cooking function, cooking temperature and automatic timing.

NOTE

In the event of a power failure, the programmer will keep all the settings (time of day, programme setting or programme in operation) for about 3 minutes. If power fails for a longer time, all the settings will be cancelled. When the power is restored, the numbers in the display will flash, and the clock/timer has to be reset.


When the oven is first installed


 **Remove all packaging, both inside and outside the oven, before using the oven.**



When the oven is first connected to the electrical supply, the display will automatically show 12:00 and the symbol  will flash.

Ensure the correct time of day is set before using the oven.

To set the correct time of day:

a) The symbol  is flashing (Fig. 1), set the correct time of day by pressing buttons “-” or “+” (Fig. 2).

The time arrow symbol  will disappear about 5 seconds after the correct time is displayed (Fig. 3).

b) if the symbol  is not flashing anymore, press button  twice.

Then, proceed as described in point a).

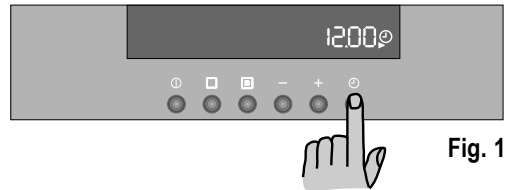


Fig. 1

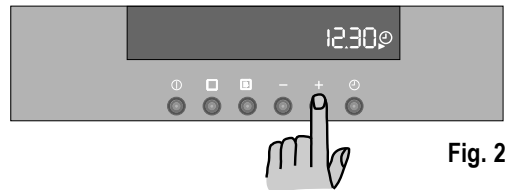


Fig. 2



Fig. 3

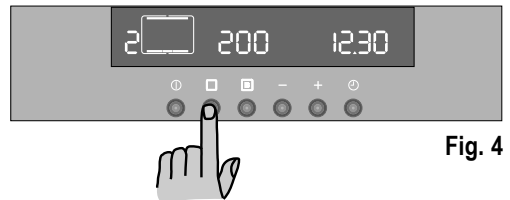







Fig. 4

Before first use

The oven should be heated without food.

To do that, proceed as follows:

- press button  to switch on the oven.
- press button  twice and select the "Conventional Cooking" function  (Fig. 4).
- set the temperature to 250 °C using the increasing push button “+”.
- Allow the oven to run **empty** for approximately 45 minutes.
- open a window for ventilation.

This procedure should be repeated with the "Fan Cooking"  and "Full Grill"  function for approximately 5-10 minutes.

i During this time, an unpleasant odour may be emitted. This is absolutely **normal**, and is caused by residues of manufacturing.

Once this operation is carried out, let the oven cool down, then clean the oven cavity with a soft cloth soaked in warm water to which a little mild washing-up liquid has been added.

i Before cooking for the first time, carefully wash the **shelves** and the **baking tray**.

! To open the oven door, always hold the handle in the centre (Fig. 5).

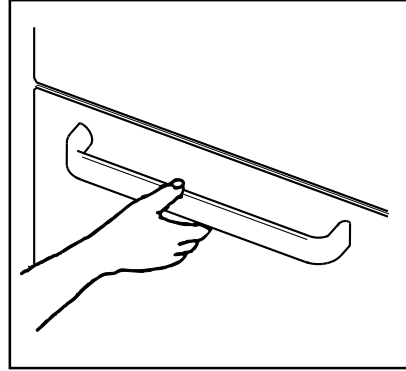


Fig.5

"On/Off" Push Button

The oven must be switched on before setting any cooking function or programme. When button **1** is pressed, the oven symbol will appear in the display, and the oven light will switch on.

To switch off the oven, you can press button **1** at any time. Any cooking function or programme will stop, the oven light will switch off and the time display will show the time of day only.

It is possible to switch off the oven at any time.

How to select a Cooking Function

1) Switch on the oven by pressing the **1** button.

2) Press button **2** to select the required oven function. Each time button **2** is pressed, a cooking symbol will appear in the display and the corresponding cooking function number will appear to the left of the currently selected cooking function symbol (Fig. 6).

3) If the pre-set temperature is not suitable, press button "**-**" or "**+**" to adjust the temperature in 5 degree steps.

- as soon as the oven heats up, the thermometer

symbol rises slowly **3**, indicating the degree to which the oven is currently heated;

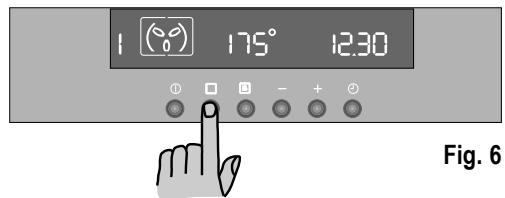




Fig. 6

When the required temperature is reached, an acoustic alarm will sound for a short time and the thermometer symbol  will illuminate permanently.

How to set the temperature and cooking time

Press button “**-**” and “**+**” to increase or decrease the pre-set temperature while the “**o**” symbol is flashing (Fig. 7). The maximum temperature is 250°C.

Press button “**-**” and “**+**” to increase or decrease the cooking time while the symbol  is flashing (Fig. 7).


Safety Thermostat

To prevent dangerous overheating (through incorrect use of the appliance or defective components), the oven is fitted with a safety thermostat, which interrupts the power supply. The oven switches back on again automatically, when the temperature drops.

Should the safety thermostat trigger due to incorrect use of the appliance, it is enough to remedy the error after the oven has cooled down; if on the other hand, the thermostat triggers because of a defective component, please contact Customer Service.

The cooling fan

The cooling fan is designed to cool the oven and the control panel. The fan switches on automatically after a few minutes of cooking. Warm air is blown out through the aperture near the oven door handle. When the oven is switched off, the fan may run on after the oven is switched off to keep the controls cool. This is quite normal.

 The action of the cooling fan will depend on how long the oven has been used and at what temperature. It may not switch in at all at lower temperature settings nor run on where the oven has only been used for a short time.

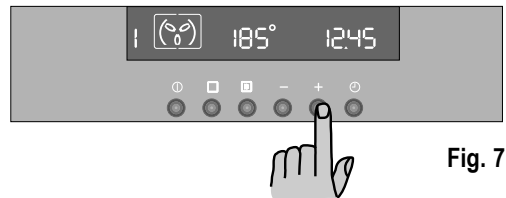


Fig. 7

Function Symbols



Fan cooking - This setting allows you to roast or roast and bake simultaneously using any shelf, without flavour transference. Pre-set temperature: 175 °C



Conventional cooking - The heat comes from both the top and bottom element, ensuring even heating inside the oven. Pre-set temperature: 200 °C



Inner Grill - can be used for grilling small quantities. Pre-set temperature: 250 °C.

Temperature adjustment range: from minimum 200 °C to maximum 250 °C.



Thermal Grilling - This function offers an alternative method of cooking food items, normally associated with conventional grilling. The grill element and the oven fan operate together, circulating hot air around the food. Pre-set temperature: 180 °C

Select a maximum temperature of 200°C.



Pizza Oven - The bottom element provides direct heat to the base of pizzas, quiches or pies, while the fan ensures air is circulated to cook the pizza toppings or pie fillings.

Pre-set temperature: 175 °C



Full Grill - The full grill element will be on. Recommended for large quantities. Pre-set temperature: 250 °C.

Temperature adjustment range: from minimum 200 °C to maximum 250 °C.



Bottom heating element - The heat comes from the bottom of the oven only, to allow you to finish your dishes. Pre-set temperature: 250 °C



Top heating element - The heat comes from the top of the oven only, to allow you to finish your dishes. Pre-set temperature: 250 °C



Defrosting - The oven fan operates without heat and circulates the air, at room temperature, inside the oven. This function is particularly suitable for defrosting delicate food which could be damaged by heat, e.g. cream filled gateaux, iced cakes, pastries, bread and other yeast products.

Using the oven

The oven is supplied with an exclusive system which produces a natural circulation of air and the constant recycling of steam.

This system makes it possible to cook in a steamy environment and keep the dishes soft inside and crusty outside. Moreover, the cooking time and energy consumption are reduced to a minimum. During cooking steam may be produced which can be released when opening the oven door. This is absolutely normal.



However, always stand back from the oven when opening the oven door during cooking or at the end of it to allow any build up of steam or heat to release.



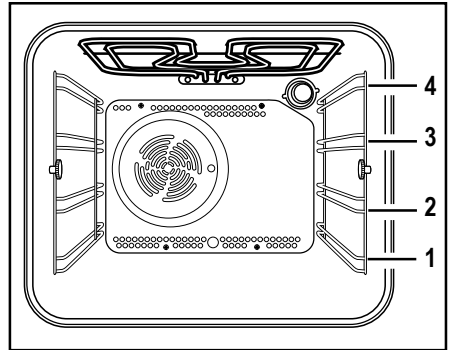
Attention! - Do not place objects on the oven base and do not cover any part of the oven with aluminium foil while cooking, as this could cause a heat build-up which would affect the baking results and damage the oven enamel. Always place pans, heat-resisting pans and aluminium trays on the shelf which has been inserted in the shelf runners. When food is heated, steam is created, like in a kettle. When the steam comes into contact with the glass in the oven door, it condenses and creates water droplets.

To reduce condensation, always preheat the empty oven for 10 minutes.

We recommend you wipe the water droplets away after every cooking process.



Always cook with the oven door closed. Stand clear when opening the drop down oven door. **Do not** allow it to fall open - support the door using the door handle, until it is fully open.



The oven has four shelf levels. The shelf positions are counted from the bottom of the oven as shown in the diagram.

It is important that these shelves are correctly positioned as shown in the diagram.

Do not place cookware directly on the oven base.

Replaceable telescopic runners

Place the telescopic runner with the locking system on the chosen level as shown in the side pictures.

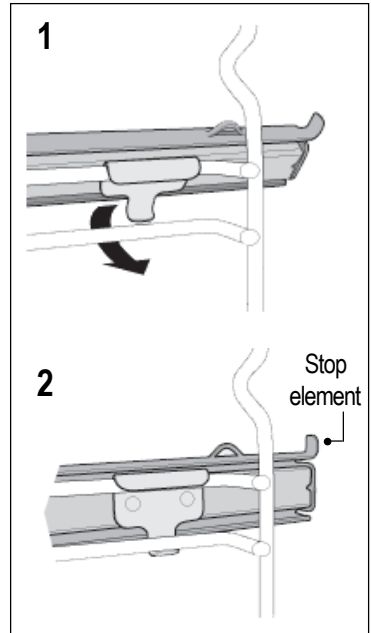


The „stop elements“ at the extremities of the runner **MUST** face upwards.

It is possible to buy telescopic runners separately.



Make sure that both the telescopic runners are placed on parallel levels.



Each level can be fitted with telescopic runners to allow for an easier operation when inserting or removing the shelves.

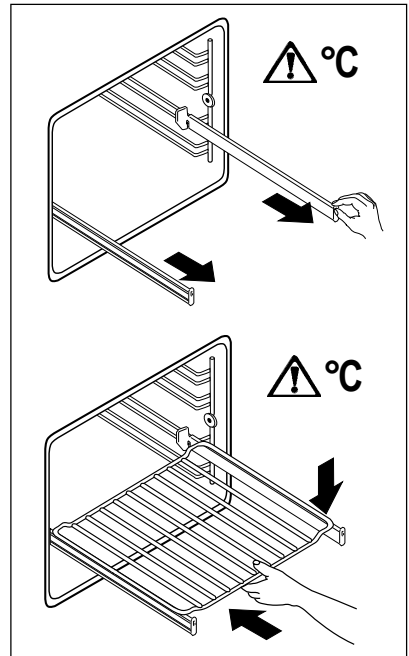
- Pull the right and left hand telescopic shelf supports completely out, as shown in the picture.
- Place the shelf or the grill pan on the telescopic shelf supports, then gently push them all inside the oven (see the picture).



Do not attempt to close the oven door if the telescopic shelf supports are not completely inside the oven. This could damage the door enamel and glass.



Telescopic shelf supports and other accessories get very hot; use oven gloves or similar.



Fan cooking

The air inside the oven is heated by the element around the fan situated behind the back panel. The fan circulates hot air to maintain an even temperature inside the oven.

The advantages of cooking with this function are:

- **Faster Preheating**

As the fan oven quickly reaches temperature, it is not usually necessary to preheat the oven although you may find that you need to allow an extra 5-7 minutes on cooking times. For recipes which require higher temperatures, best results are achieved if the oven is preheated first, e.g. bread, pastries, scones, souffles, etc.

- **Lower Temperatures**

Fan oven cooking generally requires lower temperatures than conventional cooking. Follow the temperatures recommended in the cooking chart. Remember to reduce temperatures by about 20-25 °C for your own recipes which use conventional cooking.

- **Even Heating for Baking**

The fan oven has uniform heating on all shelf positions. This means that batches of the same food can be cooked in the oven at the same time. However, the top shelf may brown slightly quicker than the lower one.

This is quite usual. There is no mixing of flavours between dishes.

How to use the fan oven



1. Switch the oven on.
2. Press the Oven Function Control button and select the "Fan Cooking" function.
3. If necessary adjust temperature setting using the "+" or "-" buttons.

Conventional Cooking

- The middle shelf position allows for the best heat distribution. To increase base browning simply lower the shelf position. To increase top browning, raise the shelf position.
- The material and finish of the baking trays and dishes used will affect base browning. Enamelware, dark, heavy or non-stick utensils increase base browning, while oven glassware, shiny aluminium or polished steel trays reflect the heat away and give less base browning.
- Always place dishes centrally on the shelf to ensure even browning.
- Stand dishes on suitably sized baking trays to prevent spillage onto the base of the oven and make cleaning easier.
- **Do not** place dishes, tins or baking trays directly on the oven base as it becomes very hot and damage will occur. When using this setting, heat comes from both the top and bottom elements. This allows you to cook on a single level and is particularly suitable for dishes which require extra base browning such as quiches and flans.

Gratins, lasagnes and hotpots which require extra top browning also cook well in the conventional oven.

How to use the conventional oven

1. Switch the oven ON.
2. Select the Conventional Oven Function by pressing the Oven Function control button  until the symbol  appears in the display.
3. If necessary adjust temperature setting using the "+" or "-" buttons.

Top oven element only

This function is suitable for finishing cooked dishes, e.g. lasagne, shepherds pie, cauliflower cheese etc.



Bottom oven element only

This function is particularly useful when blind-baking pastry. It may also be used to finish off quiches or flans to ensure the base pastry is cooked through.

Grilling

- Most foods should be placed on the grid in the grill pan to allow maximum circulation of air and to lift the food out of the fats and juices. Food such as fish, liver and kidneys may be placed directly on the grill pan, if preferred.
- Food should be thoroughly dried before grilling to minimise splashing. Brush lean meats and fish lightly with a little oil or melted butter to keep them moist during cooking.
- Accompaniments such as tomatoes and mushrooms may be placed underneath the grid when grilling meats
- When toasting bread, we suggest that the top runner position is used.
- The food should be turned over during cooking, as required.



How to use the Full Grill

1. Switch the oven ON.
2. Select the Full Grill function by pressing the Oven Function control button  until the symbol  appears in the display.
3. If necessary adjust temperature setting using the “+” or “-” buttons.
4. Adjust the grid and grill pan runner position to allow for different thicknesses of food. Position the food close to the element for faster cooking and further away for more gentle cooking.

Preheat the grill on a full setting for a few minutes before sealing steaks or toasting. Adjust the heat setting and the shelf as necessary, during cooking. During cooking, the cooling fan and the thermostat control light will operate in the same way as described for the fan oven function.

How to use the Inner Grill Element



The inner grill provides quick direct heat to the central area of the grill pan. By using the inner grill element for cooking small quantities, it can help to save energy.

1. Switch the oven ON.
2. Select the Inner Grill Element by pressing the Oven Function control button  until the symbol  appears on the display.
3. If necessary adjust temperature setting using the “+” or “-” buttons.
4. Adjust the grid and grill pan runner position to allow for different thicknesses of food and follow the instructions for grilling.

How to Use the Thermal Grill

Thermal grilling offers an alternative method of cooking food items normally associated with conventional grilling. The grill element and the oven fan operate alternately, circulating hot air around the food. The need to check and turn the food is reduced. Thermal grilling helps to minimise cooking smells in the kitchen.

With the exception of toast and rare steaks, you can thermally grill all the foods you would normally cook under a conventional grill. Cooking is more gentle, therefore food generally takes a little longer to cook with thermal grilling compared with conventional grilling. One of the advantages is that larger quantities can be cooked at the same time.

1. Switch the oven ON.
2. Select the Thermal Grill Oven Function by pressing the Oven Function control button  until the symbol  appears on the display.
3. If necessary, press “+” or “-” buttons. to adjust the temperature setting.





Select a maximum temperature of 200°C.

- Adjust the grid and grill pan runner position to allow for different thicknesses of food and follow the instructions for grilling.

Pizza Oven

The bottom element provides direct heat to the base of pizzas, quiches or pies, while the fan ensures air is circulated to cook the pizza toppings or pie fillings.




To obtain the best results use the lower shelf levels.

- Switch the oven ON.
- Select the Pizza Oven Function by pressing the Oven Function control button  until the symbol  appears on the display.
- If necessary, press “+” or “-” buttons to adjust the temperature setting.

Defrosting

The oven fan operates without heat and circulates the air, at room temperature, inside the oven. This increases the speed of defrosting. However, please note that the temperature of the kitchen will influence the speed of defrosting. This function is particularly suitable for defrosting delicate food which could be damaged by heat, e.g. cream filled gateaux, iced cakes, pastries, bread and other yeast products.

How to Use Defrosting

- Switch the oven on by pressing button .
- Select the Defrosting Oven Function by pressing the Oven Function control button  until the symbol  appears in the display.
- The display will show the indication “def”.

Hints and Tips

On baking:

Cakes and pastries usually require a medium temperature (150°C-200°C) and therefore it is

necessary to preheat the oven for about 10 minutes.

Do not open the oven door before 3/4 of the baking time has elapsed.

Shortcrust pastry is baked in a springform tin or on a tray for up to 2/3 of the baking time and then garnished before being fully baked. This further baking time depends on the type and amount of topping or filling. Sponge mixtures must separate with difficulty from the spoon. The baking time would be unnecessarily extended by too much liquid.

If two baking trays with pastries or biscuits are inserted into the oven at the same time, a shelf level must be left free between the trays.

If two baking trays with pastries or biscuits are inserted into the oven at the same time, the trays must be swapped and turned around after about 2/3 of the baking time.

On Roasting:

Do not roast joints smaller than 1 kg. Smaller pieces could dry out when roasting. Dark meat, which is to be well done on the outside but remain medium or rare inside, must be roasted at a higher temperature (200°C-250°C).

White meat, poultry and fish, on the other hand, require a lower temperature (150°C-175°C). The ingredients for a sauce or gravy should only be added to the roasting pan right at the beginning if the cooking time is short. Otherwise add them in the last half hour.

You can use a spoon to test whether the meat is cooked: if it cannot be depressed, it is cooked through. Roast beef and fillet, which is to remain pink inside, must be roasted at a higher temperature in a shorter time.

If cooking meat directly on the oven shelf, insert the roasting pan in the shelf level below to catch the juices.

Leave the joint to stand for at least 15 minutes, so that the meat juices do not run out.

To reduce the build up of smoke in the oven, it is recommended to pour a little water in the roasting pan. To prevent condensation forming, add water several times. The plates can be kept warm in the oven at minimum temperature until serving.



Caution!

Do not line the oven with aluminium foil and do not place a roasting pan or baking tray on the floor, as otherwise the oven enamel will be damaged by the heat build-up.

Cooking times



Cooking times can vary according to the different composition, ingredients and amounts of liquid in the individual dishes.

Note the settings of your first cooking or roasting experiments to gain experience for later preparation of the same dishes.

Based upon your own experiences you will be able to alter the values given in the tables.

Programming the Oven

How to set the minute minder

- 1) Press button  to select the Minute Minder function (Fig. 8). The relevant  symbol will flash and the control panel will display "0.00".
- 2) Press button "+" to select the required time. Maximum time is 23 hours 59 minutes. After it has been set, the Minute Minder will wait 3 seconds and then start running (Fig. 9).
- 3) When the programmed time has elapsed, an acoustic alarm will be heard.
- 4) To switch off the acoustic alarm, press any button.



The oven will NOT switch off if in use. The Minute Minder function can also be used as well when the oven is off.

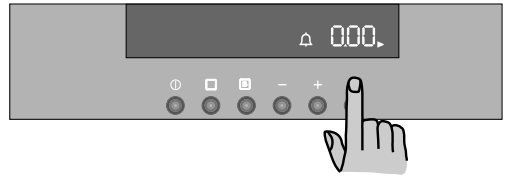





Fig. 8



Fig. 9

To use or to change the Minute Minder setting:

press button  until the symbols  and  flash. It is now possible to change the Minute Minder setting by pressing button "-" or "+".

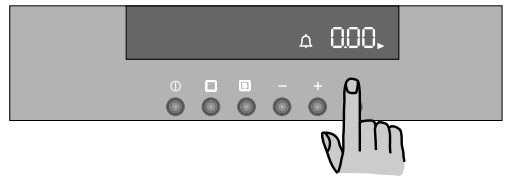







Fig. 10

To cancel the Minute Minder:

press button  until the symbols  and  flash. Press button "-" to decrease the time until "0.00" is displayed (Fig. 10).

To programme the Oven to switch off

- 1) Place food in the oven, switch on the oven, select a cooking function and adjust the cooking temperature, if required (Fig. 11).
- 2) Press button  to select the "Cooking Duration" function (Fig. 12). The "Cooking Duration" symbol  will flash and the control panel will display "0.00".

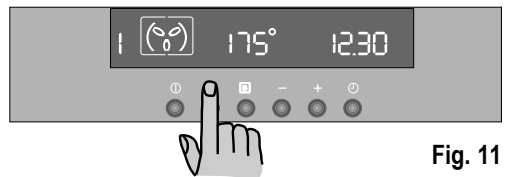


Fig. 11

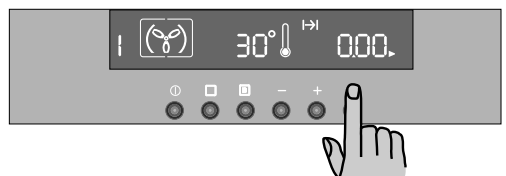


Fig. 12

- 3) While the symbol ► is flashing, press button “+” to select the required time. Maximum time is 23 hours 59 minutes. The programmer will wait 3 seconds and then start running.
- 4) When cooking time is over, the oven will be switched off automatically and an acoustic alarm will be heard while the control panel will display “0.00”.
- 5) To switch off the acoustic alarm, press any button.

To cancel the Cooking Duration Time:

- press button ⏸ until the symbol ► will flash.
- press button “-” to decrease the time until “0.00” is displayed (Fig. 13).

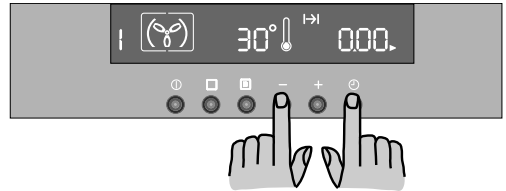


Fig. 13

To Programme the Oven to Switch On and Off

- 1) Carry out the "Cooking Duration" setting as described in the relevant chapter.
- 2) Press button ⏸ until the "End of Cooking" function →| is selected and the relevant symbol flashes. The control panel will display the end of cooking time (that is, the actual time + cooking duration time - Fig. 14).
- 3) Press button “+” to select the required end of cooking time.
- 4) After this is set, the programmer will wait 3 seconds and then start running.
- 5) The oven will switch on and off automatically. The end of cooking will be marked by an acoustic alarm.
- 6) To switch off the acoustic alarm, press any button.

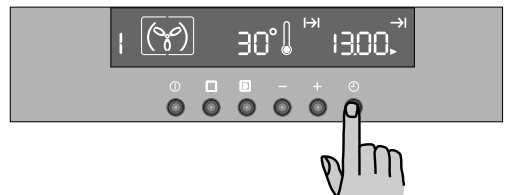


Fig. 14

To cancel the programme, simply cancel the Duration Time.

Safety and Energy Saving Functions

Safety Cut-Off Function

The oven will switch off automatically if any change of setting is made, according to the table below (Fig. 15).

If temperature setting is:	the oven will switch off:
250°C	after 3 hours
from 200 up to 245°C	after 5,5 hours
from 120 up to 195°C	after 8,5 hours
less than 120°C	after 12 hours

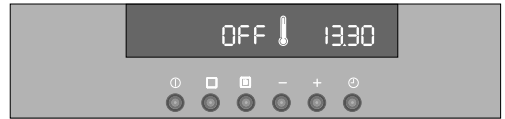


Fig. 15

Residual Heat Function

When a Cooking Duration time is set, the oven will automatically switch off a few minutes before the end of the programmed time, and use the residual heat to finish your dishes without energy consumption. All current settings will be displayed until the Cooking Duration time is over.

This function will not operate when the Cooking Duration time is less than 15 minutes.

Child Safety Function

To avoid children switching on the oven, it is possible to lock the oven controls.




- 1) The "child safety function" can be inserted only if the oven is switched off.
- 2) Press buttons  and " at the same time and keep them pressed for about 3 seconds. An acoustic signal will be emitted and the indication 'SAFE' will appear on the display (Fig. 16).
- 3) The oven is now locked. Neither oven functions nor temperatures can be selected.



Fig. 16

To unlock the oven:

Press buttons  and “—” at the same time and keep them pressed for about 3 seconds. An acoustic signal will be emitted and the indication ‘SAFE’ will go off. The oven can now be operated (Fig. 17).

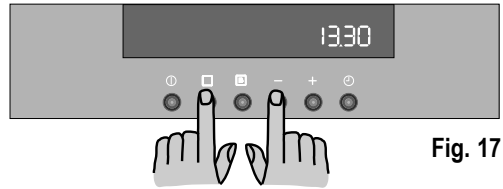





Fig. 17

"Fast Heat Up" function

After a cooking function has been selected and the temperature has been adjusted, the cavity will gradually heat up until the selected temperature is reached. This will take from 10 to 15 minutes, depending on selected function and temperature. If it is necessary to reach the required temperature in a shorter time, the "Fast Heat Up" Function can be used.

- 1) Switch the oven on by pressing button .
- 2) Set the required cooking function and temperature as explained in the previous pages.
- 3) Set the temperature by pressing button “—” or “+”. The temperature will appear on the display.
- 4) Press button . The temperature display will show "FHU" (Fig. 18).
- 5) press button  and the symbol “o” will flash for approximately 10 seconds. Now it is possible to select the required temperature by pressing button “—” or “+”.
- 6) When the required temperature is reached, an acoustic alarm will sound for a short time, and the temperature display will revert to the set temperature.

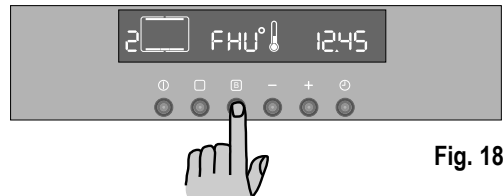



Fig. 18




This function can be used with any cooking function or temperature.


Demo mode

This mode is intended to be used in shops to demonstrate the oven functionality without any power consumption except the interior light, the

display and the fan. This function can only be switched on when the appliance is first connected.

If there is a power failure, when the power supply is restored again, the Demo function can only be switched on if in the display 12:00 and the symbol  are flashing automatically.


1. Press the  button for approximately 2 seconds. An acoustic alarm will sound for a short time.
2. Press the  and "" buttons at the same time. A short acoustic alarm will be heard and the time 12:00 will appear in the display (Fig. 19).

When the oven is switched on the symbol  appears in the display. This means that the Demo function is activated.

All oven functions can be selected.

The oven is not really working and the heating elements do not switch on.



Switch off the oven and follow the procedure described above to switch off the demo mode again.

 The Demo function remains saved in the programme in the event of a power failure.




"Beep" Mode

You can choose to make the electronic control beep each time that a control is pressed.

To enable this function, the oven must be off.

1. Press controls  and "" at the same time for about 3 seconds. The Electronic Control beeps once (Fig. 20).

To disable the "Beep" Function:

1. If the oven is on, press control  to switch it off.
2. Press controls  and "" at the same time for about 3 seconds. The electronic control beeps once.

Error code

The electronic programmer does a continuous diagnostic check of the system. If some parameters are not correct, the control unit will stop the activated functions and it will show on the display the corresponding error code (Fig. 20).

For further details, refer to chapter "If something is wrong".

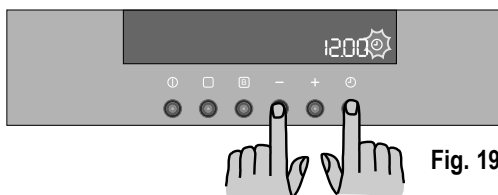


Fig. 19



Fig. 20




Baking and Roasting Table

Conventional Cooking and Fan Cooking



Timings do not include pre-heating.

The empty oven should always be pre-heated for 10 minutes.

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		Fan Cooking		Cooking times in minutes 	NOTES
	 temp °C	temp °C	 temp °C	temp °C		
CAKES						
Whisked recipies	2	170	2 (1and3)*	160	45-60	In cake mould
Shortbread dough	2	170	2 (1and3)*	160	20-30	In cake mould
Butter-milk cheese cake	1	175	2	165	60-80	In cake mould
Apple cake (Apple pie)	1	170	2 (1and3)*	160	90-120	In cake mould
Strudel	2	180	2	160	60-80	In baking tray
Jam- tart	2	190	2(1and3)*	180	40-45	In cake mould
Fruit cake	2	170	2	150	60-70	In cake mould
Sponge cake	1	170	2(1and3)*	165	30-40	In cake mould
Christmas cake	1	150	2	150	120-150	In cake mould
Plum cake	1	175	2	160	50-60	In bread tin
Small cake	3	170	2	160	20-35	In baking tray
Biscuits	2	160	2(1and3)*	150	20-30	In baking tray
Meringues	2	135	2(1and3)*	150	60-90	In baking tray
Buns	2	200	2	190	12~20	In baking tray
Pastry: Choux	2or 3	210	2(1and3)*	170	25-35	In braking tray
Plate tarts	2	180	2	170	45-70	In cake mould
BREAD AND PIZZA						
White bread	1	195	2	185	60-70	
Rye bread	1	190	1	180	30-45	In bread tin
Bread rolls	2	200	2(1and3)*	175	25-40	In baking tray
Pizza	2	200	2	200	20-30	In baking tray
FLANS						
Pasta flan	2	200	2(1and3)*	175	40-50	In mould
Vegetable flan	2	200	2(1and3)*	175	45-60	In mould
Quiches	1	210	1	190	30-40	In mould
Lasagne	2	200	2	200	25-35	In mould
Cannelloni	2	200	2	200	25-35	In mould
MEAT						
Beef	2	190	2	175	50-70	On grid
Pork	2	180	2	175	100-130	On grid
Veal	2	190	2	175	90-120	On grid
English roast beef						
rare	2	210	2	200	50-60	On grid
medium	2	210	2	200	60-70	On grid
well done	2	210	2	200	70-80	On grid
Shoulder of pork	2	180	2	170	120-150	With rind
Shin of pork	2	180	2	160	100-120	2 pieces
Lamb	2	190	2	175	110-130	Leg
Chicken	2	190	2	200	70-85	Whole
Turkey	2	180	2	160	210-240	Whole
Duck	2	175	2	220	120-150	Whole
Goose	2	175	1	160	150-200	Whole
Rabbit	2	190	2	175	60-80	Cut in pieces
Hare	2	190	2	175	150-200	Cut in pieces
Pheasant	2	190	2	175	90-120	Whole
Meat loaf	2	180	2	170	tot.150	in bread pan
FISH						
Trout/Sea bream	2	190	2(1and3)*	175	40-55	3-4 fishes
Tuna fish/Salmon	2	190	2(1and3)*	175	35-60	4-6 fillets

(*) If you cook more than one dish at the same time, we recommend you place them on the levels quoted between brackets.

Conventional Grilling



Timings do not include pre-heating.

The empty oven should always be pre-heated for 10 minutes.

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time in minutes	
	Pieces	g.		temp.°C	1st side	2nd side
Fillet steaks	4	800	3	250	12~15	12~14
Beef-steaks	4	600	3	250	10~12	6~8
Sausages	8	/	3	250	12~15	10~12
Pork chops	4	600	3	250	12~16	12~14
Chicken (cut in two)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Kebabs	4	/	3	250	10~15	10~12
Chicken (breast)	4	400	3	250	12~15	12~14
Hamburger*	6	600	2	250	20-30	
*Preheat 5'00"						
Fish (fillets)	4	400	3	250	12~14	10~12
Sandwiches	4~6	/	3	250	5~7	/
Toast	4~6	/	3	250	2~4	2~3

Thermal Grilling



With Fan Cooking plus set a maximum temperature of 200°C.

TYPE OF DISH	Quantity		Thermal Grilling		Cooking time in minutes	
	Pieces	g.		temp.°C	1st side	2nd side
Rolled joints (turkey)	1	1000	3	200	30~40	20~30
Chicken (cut in two)	2	1000	3	200	25~30	20~30
Chicken legs	6	–	3	200	15~20	15~18
Quail	4	500	3	200	25~30	20~25
Vegetable gratin	–	–	3	200	20~25	--
St. Jacques shells	–	–	3	200	15~20	--
Mackerel	2-4	–	3	200	15~20	10~15
Fish slices	4-6	800	3	200	12~15	8~10

Pizza Function

TYPE OF DISH	Pizza Function		Cooking time in minutes	NOTES
		temp.°C		
Pizza , large	1	200	15~25	on baking tray
Pizza , small	1	200	10~20	on baking tray or on grid
Bread rolls	1	200	15~25	on baking tray



The temperatures quoted are guidelines. The temperatures may have to be adapted to personal requirements.

Cleaning and Maintenance



Before cleaning switch the oven off and let it cool down.

The appliance must not be cleaned with a superheated steam cleaner or a steam jet cleaner.

Important: Before carrying out any cleaning operation, the appliance must be disconnected from the power supply.

To ensure a long life for your appliance, it is necessary to perform the following cleaning operations regularly:

- Only perform when the oven has cooled down.
- Clean the enamelled parts with soapy water.
- Do not use abrasive cleaners.
- Dry the stainless steel parts and glass with a soft cloth.
- If there are stubborn stains, use commercially available for stainless steel or warm vinegar.

The oven's enamel is extremely durable and highly impermeable. The action of hot fruit acids (from lemons, plums or similar) can however leave permanent, dull, rough marks on the surface of the enamel. However such marks in the brightly polished surface of the enamel does not affect the operation of the oven. Clean the oven thoroughly after every use. This is the easiest way to clean dirt off. It prevents dirt being burnt on.

Cleaning materials

Before using any cleaning materials on your oven, check that they are suitable and that their use is recommended by the manufacturer.

Cleaners that contain bleach should NOT be used as they may dull the surface finishes. Harsh abrasives should also be avoided.

External cleaning

Regularly wipe over the control panel, oven door and door seal using a soft cloth well wrung out in warm water to which a little liquid detergent has been added.

To prevent damaging or weakening the door glass panels avoid the use of the following:

- Household detergent and bleaches
- Impregnated pads unsuitable for non-stick saucepans
- Steel wool pads
- Chemical oven pads or aerosols
- Rust removers
- Bath/Sink stain removers

Clean the outer and inner door glass using warm soapy water. Should the inner door glass become heavily soiled it is recommended that a cleaning product such as Hob Brite is used. Do not use paint scrapers to remove soilage.

Oven Cavity

The enamelled base of the oven cavity is best cleaned whilst the oven is still warm.

Wipe the oven over with a soft cloth soaked in warm soapy water after each use. From time to time it will be necessary to do a more thorough cleaning, using a proprietary oven cleaner.

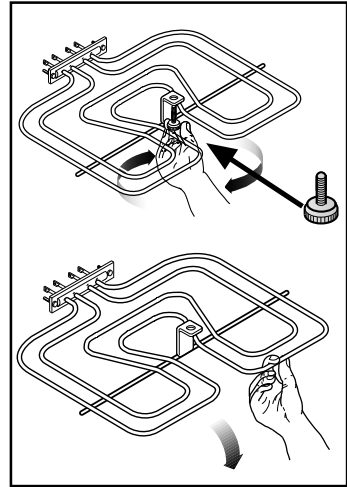
Grill heating element

This model has been fitted with a hinged grill element to make the roof of the oven especially easy to clean.

⚠ Before proceeding ensure the oven is cool and disconnected from the electricity supply.

- 1) Undo the screw fastening the grill element (see Fig). When carrying out this operation for the first time, we recommend using a screwdriver.
- 2) Then gently pull the grill downwards to allow access to the oven roof (see Fig).
- 3) Clean the oven roof with a suitable cleaner and wipe dry before returning the hinged grill element to its original position.
- 4) Carefully push the grill element up into its original position and re-tighten the retaining nut.

⚠ Ensure the retaining nut on the grill element is properly tightened so that it does not fall down when in use.



Oven Shelves and Shelf Supports

To clean the oven shelves, soak in warm soapy water and remove stubborn marks with a well wetted soap impregnated pad.

Rinse well and dry with a soft cloth.

The side rails with telescopic pull-out runners can be completely removed for cleaning.

Proceed as follows:

1. remove the front screw while keeping the shelf support in position with the other hand;
2. disengage the rear hook and take off the shelf support;
3. once the cleaning is carried out, refit the shelf supports following the procedure in reverse.

Please, ensure the retaining nuts are secure when refitting the shelf support.



It is possible to remove the telescopic runners only, unlocking the elements as shown on page 17.



The telescopic runners must not be cleaned in the dishwasher.

Attention, the rollers must not be greased.

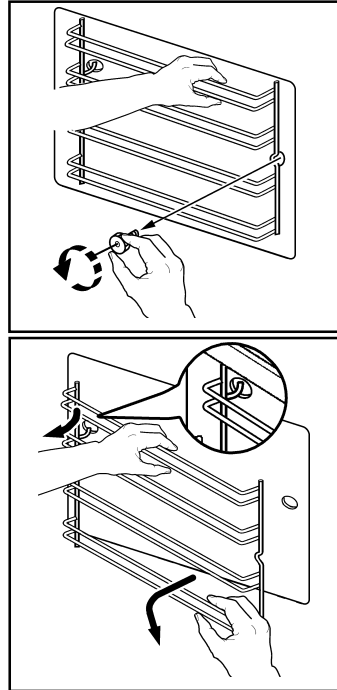


Do not attempt to remove the telescopic runners until the oven has cooled down.



Do not completely pull out the telescopic runners to remove them from the side rails.

Sharp edges could cause injuries.



Cleaning the Oven Door

Before cleaning the oven door, we recommend you to remove it from the oven.

Proceed as follows:

1. open the oven door completely;
2. find the hinges linking the door to the oven (Fig. A);
3. unlock and turn the small levers located on the two hinges (Fig. B);
4. handle the door by its left- and right-hand sides, then slowly turn it towards the oven until it is half-closed (Fig. C);
5. gently pull the oven door off its site (Fig. C);
6. place it on a steady plan;

Clean the oven door glass with warm soapy water and a soft cloth only. Never use harsh abrasives. Once the cleaning is carried out, refit the oven door, following the procedure in reverse.

Stainless steel or aluminium appliances:

We recommend that the oven door is only cleaned using a wet sponge and dried after cleaning with a soft cloth.

Never use steel wool, acids or abrasive products as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel following the same precautions.



DO NOT clean the oven door while the glass panels are warm. If this precaution is not observed the glass panel may shatter.

If the door glass panel becomes chipped or has deep scratches, the glass will be weakened and must be replaced to prevent the possibility of the panel shattering. Contact your local Service Centre who will be pleased to advise further.

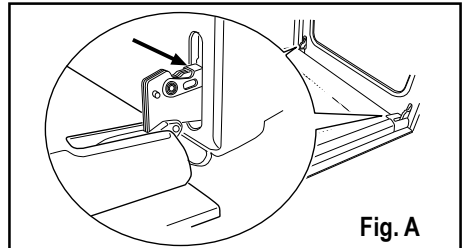


Fig. A

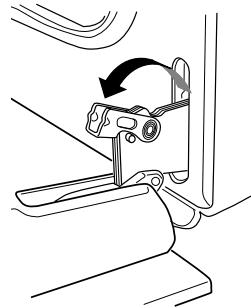


Fig. B

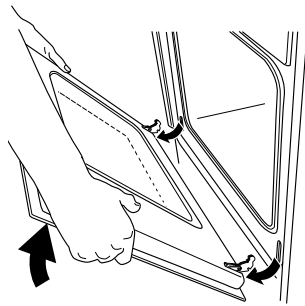


Fig. C

Replacing The Oven Light

Disconnect the appliance

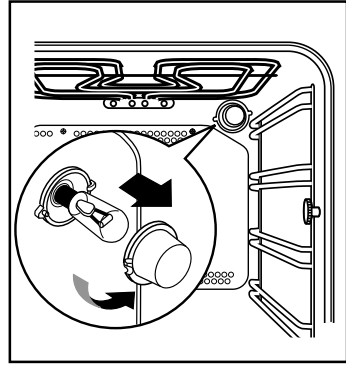
If the oven bulb needs replacing, it must comply with the following specifications:

- Electric power: 15 W/25 W,
- Electric rate: 230 V (50 Hz),
- Resistant to temperatures of 300°C,
- Connection type: E14.

These bulbs are available from your local Service Force Centre.


To replace the faulty bulb:

1. Ensure the oven is isolated from the electrical supply.
2. Push in and turn the glass cover anticlockwise.
3. Remove the faulty bulb and replace with the new one.
4. Refit the glass cover and restore the electrical supply.



If something is wrong

If the appliance is not working correctly, please check the following before contacting the Electrolux Service Centre:

PROBLEM	SOLUTION
<ul style="list-style-type: none"> ■ The oven is not switching on. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Press the  control, then select a cooking function. <li style="text-align: center;"><i>or</i> ◆ Has the fuse in the domestic electrical installation been tripped? <li style="text-align: center;"><i>or</i> ◆ Is the child safety device or the automatic On/Off cut-off function switched on? <li style="text-align: center;"><i>or</i> ◆ Was the Demo function accidentally activated? <li style="text-align: center;"><i>or</i> ◆ Check whether the appliance is correctly connected and the socket switch or the mains supply to the oven is ON.
<ul style="list-style-type: none"> ■ The oven light does not come on. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Set the oven function dial to a function. <li style="text-align: center;"><i>or</i> ◆ Buy a new oven light bulb; if necessary, order from the Electrolux Service Centre and install according to the instructions in these User Instructions.
<ul style="list-style-type: none"> ■ It takes too long to cook the dishes or they cook too quickly. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Following the advice contained in these instructions, especially the section "Using the oven".
<ul style="list-style-type: none"> ■ Steam and condensation settle on the food and in the oven cavity. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ When the cooking process is completed, do not leave the dishes standing in the oven for longer than 15-20 minutes.
<ul style="list-style-type: none"> ■ The error code "F.." appears in the display ". 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Please take note of the error code and pass to our nearest Customer Service office.

Technical Data

Heating element ratings

Bottom oven element	1000 W
Top heating element	800 W
Full oven (Top+Bottom)	1800 W
Grill	1650 W
Full grill	2450 W
Fan Cooking heating	2000 W
Pizza function	3000 W
Oven light	25 W
Hot air fan motor	25 W
Cooling fan motor	25 W
Total rating	3075 W
Operating voltage (50 Hz)	230 V
Appliance Class	3

Dimensions of the recess

Height	under top	mm 593
	in column	mm 580
Width		mm 560
Depth		mm 550

Oven

Height	mm 335
Width	mm 395
Depth	mm 400
Oven capacity	53 l

Instructions for the Installer



Installation and connection must be done in compliance with the regulations in force. Any interventions must be carried out when the appliance is switched off. Only accredited engineers may work on the appliance.

The manufacturer disclaims any liability if the safety measures are not observed.

Connecting to the electrical supply

Before connecting to the electrical supply, please make sure:

- The fuse and the domestic electrical installation must be designed for the max. load of the appliance (see rating plate).
- The domestic electrical installation must be equipped with a proper earth connection in accordance with the regulations in force.
- The socket or the multi-pole off switch must be easy to access after the appliance has been installed.

The appliance is supplied with the plug attached. The mains cable and plug as supplied are to be connected to a shockproof socket (230 V~, 50 Hz). The shockproof socket must be installed in accordance with the regulations.

The following types of mains cable are suitable, taking the necessary rated cross section into account: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

If the appliance is connected without a plug, or if the plug is not accessible, a multi-pole off switch (e.g. fuses, circuit breaker) with a minimum gap of 3 mm between the contacts must be installed between the appliance and mains cable. The switch must not interrupt the earth wire at any point. The yellow-green earth wire should be 2-3 cm longer than all other cables.


The connection cable must in any case be laid out so that at no point does it reach 50°C (over room temperature).

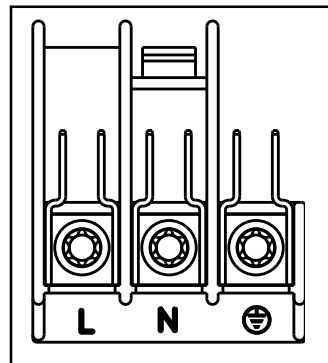
After the connection has been carried out, the heating elements must be tested by being operated for about 3 minutes.

Terminal block

The oven is fitted with an easily accessible terminal block which is designed to operate with a single-phase power supply of 230 V.

Letter L - Live terminal
Letter N - Neutral terminal

 or E - Earth terminal



Instructions for Building In

For problem-free functioning of the built-in appliance, the kitchen unit or the recess into which the appliance is built must have suitable dimensions.

In accordance with the regulations in force, all parts which ensure the shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that they cannot be undone without tools.

These also include the fixing of any end walls at the beginning or end of a line of built-in units.

The shock protection must in any case be ensured by the building in of the appliance.

The appliance can be placed with its back or a side wall against higher kitchen units, appliances or walls. However, only other appliances or units of the same height as the appliance can be placed against the other side wall.

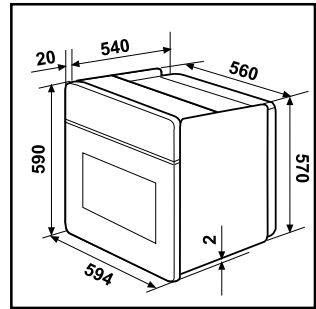


Fig. A

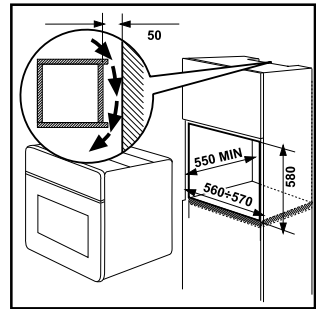


Fig. B

Oven dimensions (Fig. A)

Instructions for Building In

For problem-free functioning of the built-in appliance, the kitchen unit or the recess into which the appliance is built must have suitable dimensions (Fig. B-C).

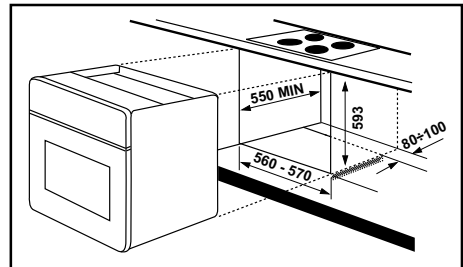


Fig. C

Securing the Appliance to the Cabinet

- Open the oven door;
- fasten the oven to the cabinet placing the four distance holders provided with the appliance (Fig.D -A) which fit exactly into the holes in the frame and then fit four wood screws (Fig. D - B).

When installing a hob over the oven, the hob electrical connection and the oven one have to be carried out separately for security reasons and to let the oven be taken off the cabinet easier, if necessary. Any extensions must be made with cables suitable for the required power.

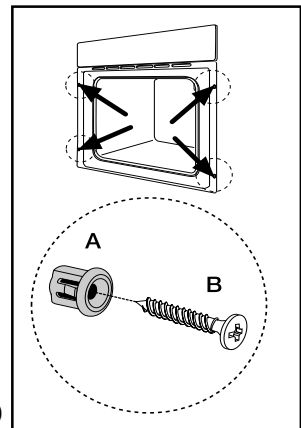
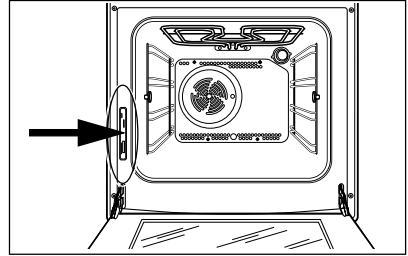


Fig. D

Service and spare parts

If after the checks listed in the chapter "If something is wrong", the appliance still does not work correctly, contact your local Service Centre, specifying the type of malfunctioning, the appliance model (Mod.), the product number (Prod. No.) and the serial number (Ser. No.) marked on the rating plate. This plate is placed on the front external edge of the oven cavity.



Original spare parts, certified by the product manufacturer and carrying this symbol, are only available at our Service Centre and authorized spare parts shops.



European Guarantee

This appliance is guaranteed by Electrolux in each of the countries listed at the back of this user manual, for the period specified in the appliance guarantee or otherwise by law. If you move from one of these countries to another of the countries listed below the appliance guarantee will move with you subject to the following qualifications:

- The appliance guarantee starts from the date you first purchased the appliance which will be evidenced by production of a valid purchase document issued by the seller of the appliance.
- The appliance guarantee is for the same period and to the same extent for labour and parts as exists in your new country of residence for this particular model or range of appliances.
- The appliance guarantee is personal to the original purchaser of the appliance and cannot be transferred to another user.
- The appliance is installed and used in accordance with instructions issued by Electrolux and is only used within the home, i.e. is not used for commercial purposes.
- The appliance is installed in accordance with all relevant regulations in force within your new country of residence.

The provisions of this European Guarantee do not affect any of the rights granted to you by law.

www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberiniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

Ďakujeme vám, že ste si vybrali náš spotrebič

Prajeme vám, aby vám váš nový spotrebič prinášal radosť, a dúfame, že pri výbere ďalších spotrebičov opäť uprednostníte našu značku.

Prosím, prečítajte si pozorne návod na používanie a uschovajte ho po celú dobu životnosti spotrebiča, aby ste si v ňom v prípade potreby mohli vyhľadať užitočné informácie. Návod na používanie odovzdajte prípadnému novému majiteľovi spotrebiča.

Obsah

Varovania a dôležité bezpečnostné upozornenia	38
Popis spotrebiča	40
Ovládací panel	41
Pri prvej inštalácii rúry	42
Symboly funkcií	45
Používanie rúry	46
Programovanie rúry	52
Bezpečnostná funkcia a funkcia na úsporu energie	54
Tabuľka pečenia	57
Čistenie a údržba	59
Ak niečo nefunguje	64
Technické údaje	65
Pokyny pre inštalátora	66
Pokyny na inštaláciu	67
Servis a náhradné diely	68
Európska záruka	68

Pokyny k návodu na používanie



Bezpečnostné pokyny



Pokyny „krok po kroku“



Rady a tipy



Spotrebič spĺňa požiadavky nasledujúcich **smerníc ES**:

- **2006/95** (Smernica pre nízke napätie);
 - **89/336** (Smernica o elektromagnetickom rušení);
 - **93/68** (Všeobecná smernica);
- v znení následných úprav.

VÝROBCA:

ELECTROLUX ITALIA S.p.A.

C.so Lino Zanussi, 30

33080 PORCIA (PN) - Taliansko

SLOVENSKY



Varovania a dôležité bezpečnostné upozornenia

Tento návod na používanie nechávajte v blízkosti spotrebiča. Ak spotrebič preneháte inej osobe alebo predáte, alebo ho pri sťahovaní necháte v starom dome, nezabudnite, že nový majiteľ bude musieť mať k dispozícii návod na použitie a doplňujúce informácie.

Tieto varovania poskytujeme v záujme bezpečnosti užívateľov a osôb, ktoré žijú v domácnosti. Preto si ich starostlivo prečítajte ešte pred zapojením a používaním spotrebiča.

Inštalácia


- Inštaláciu smie vykonať výhradne zaškolený technik, v súlade s platnými predpismi a normami. Jednotlivé úkony pri inštalácii sú popísané v časti s pokynmi pre technika vykonávajúceho inštaláciu.
- Spotrebič musí nainštalovať a zapojiť kvalifikovaný technik, ktorý vykoná operácie v súlade s platnými smernicami a predpismi.
- Ak je pri inštalácii potrebné vykonať nejaké zmeny elektrickej inštalácie, musí ich vykonať kvalifikovaný elektrikár.
- Ak by ste z akéhokoľvek dôvodu použili pri pečení v rúre alobal, nedovoľte, aby sa priamo dotýkal dna rúry.
- Pri čistení rúry buďte opatrní: nikdy nič nestriekajte na tukový filter (ak je k dispozícii), na ohrevné teleso, ani na teplotný senzor.
- Je veľmi nebezpečné vykonávať akékoľvek zmeny na spotrebiči a upravovať jeho technické charakteristiky.
- Počas pečenia, opekania a grilovania sa okienko dverí a iné časti spotrebiča zohrejú, preto nedovoľte deťom, aby sa priblížili k rúre. Pri zapojení iných elektrospotrebičov do zásuvky blízko rúry dávajte pozor, aby ich prívodné elektrické káble neprišli do kontaktu s horúcimi časťami a aby sa nezachytili v dvierkach.

Obsluha

- Táto rúra bola navrhnutá na prípravu jedál; nikdy ju nepoužívajte na iné účely.
- **Pri otváraní dvierok rúry počas alebo po skončení pečenia postupujte opatrne, z rúry môže vyraziť prúd horúceho vzduchu.**
- Pri používaní sporáka buďte opatrní. Mimoriadnym teplom ohrevných telies sa rošty a iné časti rúry veľmi zahrievajú.
- Pri vyberaní riadu z rúry vždy používajte rukavice alebo chňapky.
- Pravidelným čistením sa predchádza poškodeniu povrchových materiálov.

- Pred čistením rúry vždy vypnite prívod prúdu alebo vytiahnite zástrčku elektrického prívodného kábla zo sieťovej zásuvky.
- Keď rúru dlhodobo nepoužívate, vždy skontrolujte, či je rúra
- Táto rúra bola vyrobená ako samostatný spotrebič alebo ako kombinovaný spotrebič s elektrickou varnou doskou (v závislosti na modeli) určený na pripojenie k jednej fáze s napätím 230 V.
- Spotrebič nesmiete čistiť generátormi pary, ani vodnými čističmi s vysokotlakovým prúdom.
- Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, ani ostré kovové škrabky. Mohli by poškriabať sklo dvierok, čo by mohlo byť príčinou jeho rozbitia.
- V prípade poruchy alebo poškodenia sa nikdy nesnažte spotrebič opraviť sami. Opravy vykonané neskúsenými osobami môžu spôsobiť poškodenie alebo poranenie.



Symbol  na výrobku alebo na jeho obale znamená, že sa s ním nesmie zaobchádzať ako s komunálnym odpadom. Naopak, treba ho odovzdať v zbernom stredisku na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Správnou likvidáciou výrobku prispějete k ochrane životného prostredia a ľudského zdravia. Nesprávna likvidácia ohrozuje životné prostredie a zdravie osôb. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku dostanete na miestom úrade, v zberných surovinách alebo u predajcu, kde ste spotrebič kúpili.

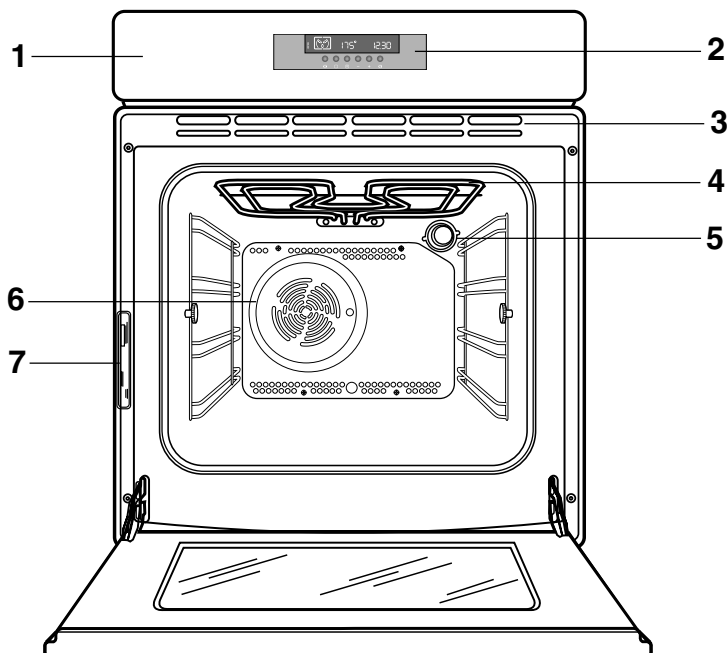
Detská poistka

- Tento spotrebič smú používať iba dospelé osoby. Je nebezpečné dovoliť deťom, aby ho používali a aby sa s ním hrali.
- Počas činnosti spotrebiča nedovoľte, aby sa k nemu priblížili deti. Okrem toho, rúra ostane dlho horúca aj po jej vypnutí.
- Tento spotrebič nie je určený, aby ho obsluhovali deti, ani osoby, ktorým nedostatočné fyzické, zmyslové alebo duševné schopnosti alebo nedostatok skúseností a poznatkov bránia používať spotrebič bezpečne bez dohľadu alebo bez poučenia osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.

Zákaznícke centrum

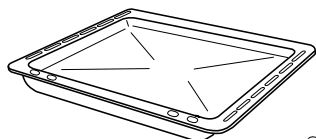
- Kontroly a/alebo opravy môže vykonávať výhradne výrobcom autorizované servisné stredisko, pričom sa môžu používať iba originálne náhradné diely.

Popis spotrebiča

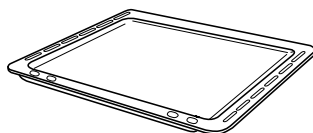


- | | |
|--|--------------------|
| 1. Ovládací panel | 5. Osvetlenie rúry |
| 2. Elektronický programátor | 6. Ventilátor rúry |
| 3. Vetracie otvory chladiaceho ventilátora | 7. Typový štítok |
| 4. Gril | |

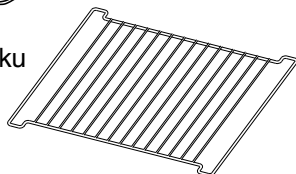
Príslušenstvo rúry



Pekáč na odkvapkávanie tuku



Plech na pečenie

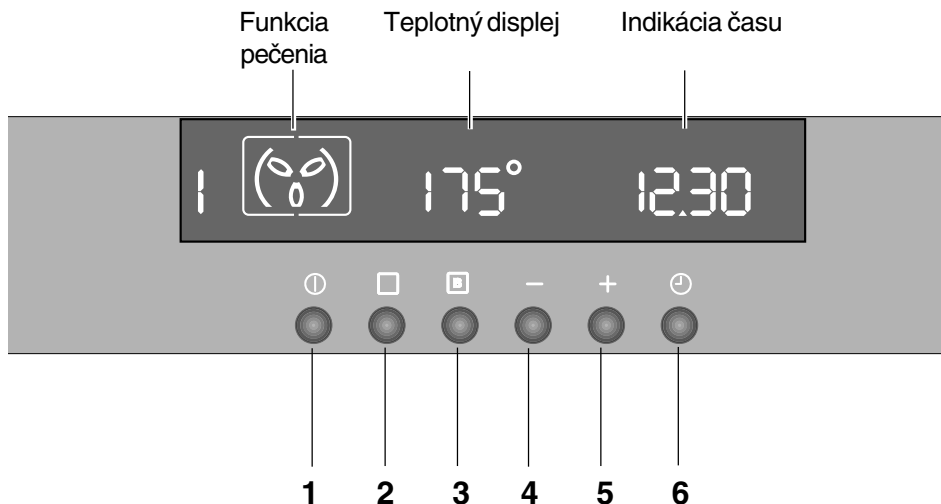


Úroveň



Vyberateľné teleskopické vodiace lišty

Ovládací panel



Tlačidlá

1. Vypínač ZAP / VYP
2. Ovládač funkcií rúry
3. Funkcia rýchleho ohrevu
4. Ovládač na zníženie hodnoty „-“ (Čas alebo teplota)
5. Ovládač na zvýšenie hodnoty „+“ (Čas alebo teplota)
6. Minútka / Funkcia nastavenia doby pečenia / Funkcia nastavenia ukončenia pečenia


Všetky funkcie rúry sú ovládané elektronickým programátorom.


Môžete zvoliť akúkoľvek kombináciu funkcie, teploty pečenia a automatického odpočítavania času.

POZNÁMKA

V prípade výpadku elektrického napájania si programátor udrží všetky nastavenia (presný čas, nastavenie programu alebo prebiehajúci program) približne 3 minúty. Ak bude výpadok napájania dlhší, všetky nastavenia sa zrušia. Po obnovení napájania čísla na displeji blikajú a hodiny/časovač treba znova nastaviť.


Pri prvej inštalácii rúry


 **Odstráňte všetky časti obalu, z vnútra aj vonkajšie obaly, ešte pred prvým použitím rúry.**



Pri prvom zapojení rúry do elektrickej siete sa na displeji automaticky zobrazí čas 12:00 a blikajúci symbol .

Pred používaním rúry nastavte presný čas.

Nastavenie presného času:

a) Symbol  bliká (Obr. 1), nastavte presný čas stláčaním tlačidiel „—“ alebo „+“ (Obr. 2).




Symbol denného času  zmizne po približne 5 sekundách po nastavení presného času (Obr. 3).



b) ak symbol  prestane blikáť, stlačte tlačidlo  dvakrát.

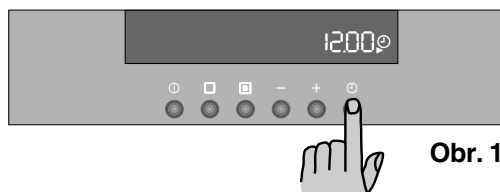
Potom postupujte podľa pokynov v bode a).

Pred prvým použitím

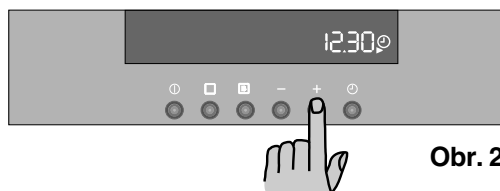
Rúru treba zohriať bez potravín vnútri. Postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- stlačením tlačidla  rúru zapnite.
- stlačte tlačidlo  dvakrát a zvolte funkciu „Konvenčné pečenie“  (Obr. 4).
- nastavte teplotu na 250 °C použitím tlačidla na zvýšenie hodnoty „+“.
- Nechajte **prázdnu** rúru zapnutú počas približne 45 minút.
- otvorte okno, aby sa miestnosť vetrala.

Tento postup treba zopakovať aj s funkciami „Horúci vzduch“  a „Celý gril“  počas približne 5-10 minút.



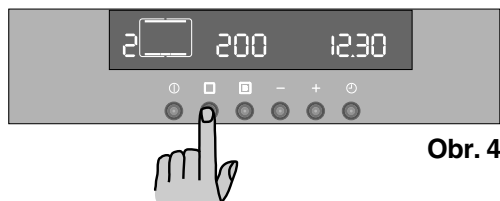
Obr. 1



Obr. 2



Obr. 3



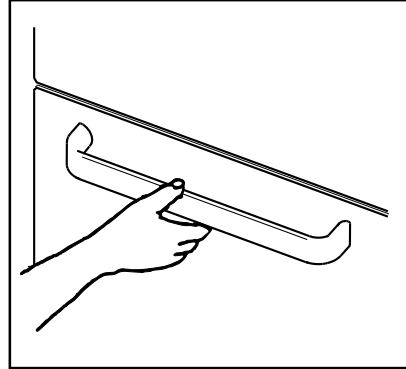
Obr. 4

i Počas tejto doby môže z rúry vychádzať nepríjemný pach. Je to úplne **normálne**, spôsobujú to zvyšky z výroby.

Po ukončení operácie nechajte rúru vychladnúť, potom vnútro rúry umyte handričkou namočenou v teplej vode s prídavkom malého množstva umývacieho prostriedku.

i Pred prvým použitím starostlivo umyte **rošty** a **plechy na pečenie**.

! Pri otváraí dvierok rúry vždy držte rukoväť v strede (Obr. 5).



Obr. 5

Vypínač „Zap/Vyp“

Pred nastavením akejkoľvek funkcie alebo programu treba rúru zapnúť. Po stlačení tlačidla **ⓘ** sa na displeji zobrazí symbol rúry a zapne sa osvetlenie rúry.

Aby ste rúru vypli, môžete kedykoľvek stlačiť tlačidlo **ⓘ**. Všetky funkcie alebo programy rúry sa vypnú, zhasne osvetlenie rúry a na displeji sa bude zobrazovať iba presný čas.

Rúru môžete vypnúť kedykoľvek.

Ako zvoliť funkcie prípravy jedla

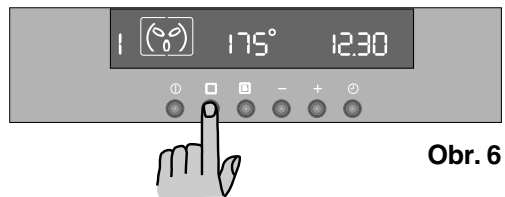
1) Zapnite rúru stlačením tlačidla **ⓘ**.

2) Stláčaním tlačidla **☐** zvolíte želanú funkciu rúry. Pri každom stlačení tlačidla **☐** sa na displeji zobrazí symbol a číslo príslušnej funkcie pečenia sa zobrazí vľavo od symbolu práve nastavenej funkcie (Obr. 6).

3) Ak predvolená teplota nie je vhodná, stláčaním tlačidla „-“ alebo „+“ ju upravte, teplota sa mení s krokom 5 stupňov.


- počas zohrievania rúry sa bude na symbole teplomeru pomely zvyšovať

teplota **⊕**, čo indikuje mieru zohriatia rúry;



Obr. 6

Po dosiahnutí požadovanej teploty krátko zaznie zvukový signál a symbol

teplomeru  ostane nepretržite svietiť.

Ako nastaviť teplotu a dobu prípravy jedla

Stláčaním tlačidiel „—“ a „+“ zvýšte alebo znížte predvolenú teplotu, kým bliká symbol „°“ (Obr. 7). Maximálna teplota je 250°C.

Stláčaním tlačidiel „—“ a „+“ predĺžte alebo skráťte dobu prípravy jedla, kým bliká symbol ► (Obr. 7).


Bezpečnostný termostat

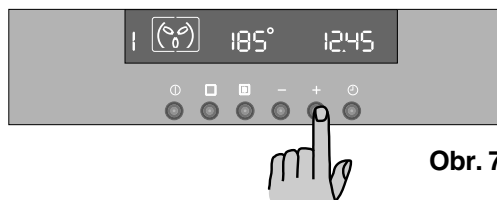
Aby sa predišlo nebezpečnému prehriatiu (nesprávnym používaním spotrebiča alebo následkom poruchy nejakého dielu), rúra je vybavená bezpečnostným termostatom, ktorý preruší prívod elektrického prúdu. Po poklese teploty sa rúra sa opäť automaticky zapne.

Ak by sa bezpečnostný termostat aktivoval nesprávnym použitím spotrebiča, stačí napraviť chybu po ochladení rúry; naopak, ak sa termostat aktivuje následkom poruchy, zavolajte servisné stredisko.

Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor je určený na chladenie rúry a ovládacieho panelu. Ventilátor sa zapína automaticky po niekoľkých minútach pečenia. Teplý vzduch sa vyfukuje otvorom nachádzajúcim sa v blízkosti rukoväte dvierok. Keď sa rúra vypne, ventilátor môže bežať ďalej aj po vypnutí rúry, aby ovládacie prvky zostali chladné. Je to normálne.

 Funkčnosť chladiaceho ventilátora bude závisieť od toho, ako dlho sa rúra používala a pri akej teplote. Nemusí sa vôbec zapnúť pri nastavení nižšej teploty, alebo ak sa rúra používala iba po krátky čas.



Obr. 7

Symboly funkcií



Horúci vzduch - Toto nastavenie umožňuje pečenie mäsa alebo súčasné pečenie mäsa a múčnych jedál, pričom môžete použiť ktorúkoľvek úroveň v rúre, bez prenosu vône z jedného jedla na iné. Pôvodne nastavená teplota: 175 °C



Konvenčné pečenie - Teplo sa privádza z vrchného aj zo spodného ohrevného článku, čo zabezpečuje rovnomerný ohrev vnútri rúry. Pôvodne nastavená teplota: 200 °C



Stredný gril - môžete ho používať na grilovanie malého množstva potravín. Pôvodne nastavená teplota: 250 °C.

Rozsah nastavenia teploty: od minimálnej 200 °C po maximálnu 250 °C.



Tepelné grilovanie - Táto funkcia umožňuje alternatívny spôsob prípravy jedla, ktoré sa bežne pripravuje grilovaním. Gril a ventilátor rúry sú v činnosti spoločne, čo spôsobuje prúdenie vzduchu okolo pripravovaného jedla. Pôvodne nastavená teplota: 180 °C

Maximálne nastavenie teploty je 200 °C.



Pizza - Spodný ohrevný článok zabezpečuje priamy ohrev spodnej časti pizze, slaných tort alebo koláčov a ventilátor zabezpečuje cirkuláciu vzduchu na pečenie povrchu pizze alebo plnky koláčov.



Pôvodne nastavená teplota: 175 °C

Celý gril - Zapne sa celý grilovací článok. Odporúča sa pre veľké množstvá. Pôvodne nastavená teplota: 250 °C.

Rozsah nastavenia teploty: od minima 200 °C po maximum 250 °C.



Spodný ohrevný článok - Teplo sa privádza iba zo spodnej časti rúry, čo umožňuje dopečenie jedál. Pôvodne nastavená teplota: 250 °C



Vrchný ohrevný článok - Teplo sa privádza iba z hornej časti rúry, čo umožňuje dopečenie jedál. Pôvodne nastavená teplota: 250 °C



Rozmrazovanie - Ventilátor je v činnosti bez ohrevu, spôsobuje cirkuláciu vzduchu v rúre pri izbovej teplote. Táto funkcia je mimoriadne vhodná pre citlivé potraviny, na ktoré by mohlo mať teplo nepriaznivý účinok, napr. torty s plnkou, koláče s polevou, zákusky, chlieb a iné kysnuté výrobky.

Používanie rúry

Rúra je vybavená exkluzívnym systémom, ktorý zabezpečuje prirodzené prúdenie vzduchu a neustálu cirkuláciu pary.

Tento systém umožňuje pečenie v pare, takže jedlá sú mäkké vo vnútri a chrumkavé na povrchu. Okrem toho, doba pečenia a spotreba energie sú tým znížené na minimum. Para vytvorená počas pečenia môže uniknúť pri otvorení dvierok. Je to normálne.



Preto pri otvorení dvierok rúry počas pečenia alebo po jeho ukončení vždy ustúpte, aby para a teplo mohli uniknúť.



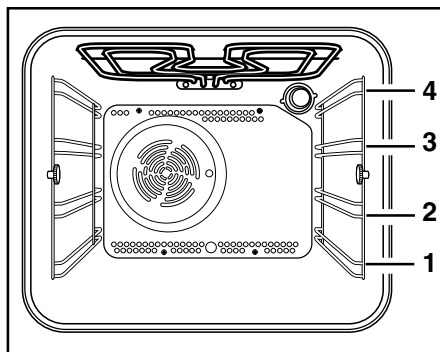
Pozor! - Nikdy nič nekladte na dno rúry a vnútro rúry pri pečeni nevykladajte alobalom, pretože to môže spôsobiť nahromadenie tepla, ktoré môže mať vplyv na výsledky pečenia a môže poškodiť smalt rúry. Nádoby na pečenie, teplovzdorné nádoby a hliníkové plechy kladte na rošt, ktorý ste vsunuli do drážok rúry. Pri ohreve potravín sa tvorí para, podobne ako v hrnci. Pri kontakte so sklom dvierok para kondenzuje a tvoria sa kvapky vody.

Aby sa tvorba kondenzovanej vody znížila, prázdnu rúru vždy predohrejte počas 10 minút.

Odporúčame vám kvapky vody poutierať po každej príprave jedla.



Rúru používajte vždy so zatvorenými dvierkami. Pri otvorení dvierok ustúpte, mohli by sa náhle úplne otvoriť. **Dvierka** nesmú spadnúť dole, vždy držte držadlo dvierok, pokiaľ sa úplne neotvorí.



V rúre sú štyri úrovne na vloženie roštu. Úrovne v rúre sa počítajú zospodu, ako je zobrazené na obrázku.

Je veľmi dôležité, aby boli rošty umiestnené správne, ako na obrázku.

Nádoby na pečenie nekladte priamo na dno rúry.

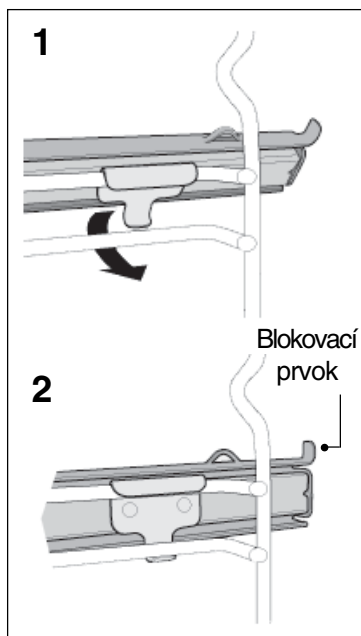
Vyberateľné teleskopické vodiace lišty

Umiestnite teleskopické vodiace lišty s blokovacím systémom na zvolenú úroveň, ako je zobrazené na obrázku.

! „Blokovacie prvky,, na koncoch lišty MUSIA smerovať hore.

Teleskopické vodiace lišty možno zakúpiť samostatne.

i Dávajte pozor, aby obidve teleskopické vodiace lišty boli namontované na rovnakej úrovni.

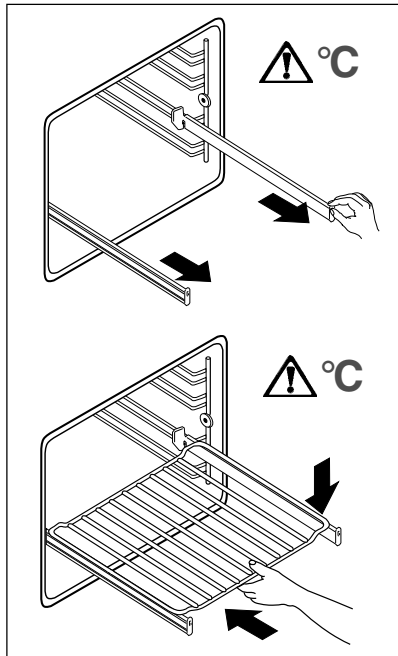


Teleskopickými vodiacimi lištami môžete vybaviť ktorúkoľvek úroveň, uľahčí vám to vkladanie a vyberanie roštov.

- Vytiahnite teleskopické držiaky na pravej a ľavej strane úplne von, ako je zobrazené na obrázku.
- Položte rošt alebo grilovací pekáč na vysúvacie držiaky, potom ich opatrne zatlačte do rúry (pozrite obrázok).

! **Nepokúšajte sa zatvoriť dverka rúry, ak vysúvacie držiaky nie sú úplne zatlačené v rúre. Mohli by sa poškodiť smalt a sklo dverok.**

! **Teleskopické držiaky roštov a ostatné kusy príslušenstva rúry sa veľmi zohrejú; používajte ochranné rukavice alebo chňapky.**



Pečenie horúcim vzduchom

Vzduch vnútri rúry sa zohrieva ohrevným článkom okolo ventilátora, ktorý sa nachádza za zadným panelom. Ventilátor zaručuje cirkuláciu horúceho vzduchu, aby sa udržala rovnomerná teplota v celej dutine rúry.

Výhody pečenia s touto funkciou sú:

- Rýchlejší predohrev

Keďže vzduch v rúre pri pečení s horúcim vzduchom rýchlo dosiahne nastavenú teplotu, zvyčajne nie je potrebné rúru predhrievať. Napriek tomu je možné, že pečenie bude trvať o 5-7 minút dlhšie. Pri receptoch, pri ktorých sa vyžadujú vyššie teploty, dosiahnete najlepšie výsledky, ak rúru najprv predhrejete, napr. pri pečení chleba, pečiva, čajových koláčikov, nákyv a pod.

- Nižšie teploty

Pečenie s horúcim vzduchom zvyčajne vyžaduje nižšie teploty ako pečenie konvenčným spôsobom. Dodržiavajte teploty uvedené v tabuľke pečenia. Pri receptoch, pri ktorých zvyčajne využívate konvenčné pečenie, nezabudnite znížiť teplotu o približne 20-25 °C.

- Rovnomerný ohrev pri pečení

Teplota v rúre je rovnomerná na všetkých úrovniach. Znamená to, že dávky rovnakých jedál môžete piecť v rúre súčasne. Napriek tomu sa jedlo na hornej úrovni môže zapiecť trochu rýchlejšie ako na spodnej.

Je to normálne. Vôňa jedál sa neprenáša z jedného na druhé.

Ako používať rúru s ventilátorom

1. Zapnite rúru.
2. Stláčajte tlačidlo voľby funkcie, aby ste zvolili funkciu „Horúci vzduch“.

3. Podľa potreby upravte nastavenie teploty tlačidlami „+“ alebo „-“.

Konvenčné pečenie

- Stredná poloha v rúre umožňuje najlepšie rozloženie tepla. Aby sa viac upiekla spodná časť jedla, jednoducho znížte polohu v rúre. Aby sa viac pripiekol povrch, zvýšte polohu v rúre.
- Materiál a úprava pekáčov má vplyv na stupeň zapečenia spodnej časti jedla. Smaltovaný riad, tmavé, ťažké plechy a nádoby s úpravou proti pripáleniu zvyšujú zhnednutie, naopak, sklenený riad, leštený hliník alebo nerezové plechy odrážajú teplo a spôsobujú slabšie zhnednutie spodnej časti jedla.
- Aby sa jedlo upieklo rovnomerne, uložte ho do strednej časti roštu.
- Potraviny uložte na pekáče vhodnej veľkosti, aby ste predišli tomu, že jedlo vykypí na dno rúry, čím si ušetríte čistenie rúry.
- **Nekladte** jedlá, pekáče, ani plechy na pečenie priamo na dno rúry, pretože toto sa mimoriadne zohrieva a mohlo by sa poškodiť. Pri používaní tohto nastavenia sa teplo privádza z vrchného a zo spodného ohrevného elementu. Umožňuje to pečenie na jednej úrovni a je mimoriadne vhodné pre jedlá, pri ktorých sa vyžaduje dôkladné prepečenie ich spodnej časti, ako slané plnené koláče a koláče s vlhkou plnkou.

Je veľmi vhodné aj pre gratinované jedlá, lasagne a ostatné zapekané jedlá, pri ktorých sa vyžaduje zapečenie povrchu.

Ako používať konvenčnú rúru

1. Zapnite rúru.
2. Stláčajte tlačidlo voľby funkcií rúry , kým sa na displeji nezobrazí symbol .

3. Podľa potreby upravte nastavenie teploty tlačidlami „+“ alebo „-“.

Iba horný prvok rúry

Táto funkcia je vhodná na dokončenie pečených jedál, napr. lasane, „pastierskeho koláča“, zapekaného karfiolu a pod.



Iba spodný ohrievací článok

Táto funkcia je mimoriadne vhodná pri pečení cesta bez plnky. Môžete ju tiež použiť na dopečenie slaných koláčov a ovocných tort, aby sa zabezpečilo správne prepečenie spodného cesta.

Grilovanie

- Väčšinu potravín treba uložiť na rošt v grilovacej forme, aby sa dosiahla maximálna cirkulácia vzduchu a aby mohli unikáť šťava a tuk. Potraviny ako ryby, pečeň a obličky môžete uložiť priamo na grilovaciu formu.
- Potraviny treba pred grilovaním dôkladne osušiť, aby sa predišlo vystrekovaniu tuku. Mäso a ryby miere potrite olejom alebo rozpusteným maslom, počas pečenia sa nevysušia.
- Pri grilovaní mäsa môžete prílohy ako paradajky a huby poukladať pod rošt
- Pri zapekaní toastov vám odporúčame použiť vrchnú polohu vodiacej lišty.
- Potraviny podľa potreby v rúre obráťte.

Ako sa používa úplný gril

1. Zapnite rúru.
2. Aby ste zvolili funkciu Plný gril , stláčajte tlačidlo na voľbu funkcií , kým sa symbol  nezobrazí na displeji.
3. Podľa potreby upravte nastavenie teploty tlačidlami „+“ alebo „-“.
4. Nastavte rošt a grilovací pekáč do vhodnej polohy podľa výšky potravín.



Uložte potraviny blízko grilovacieho článku, ak chcete grilovať rýchlo a ďalej od grilu, ak chcete grilovať pomaly.

Gril predohrejte pri plnom výkone počas niekoľkých minút, až potom uložte mäso alebo potraviny na grilovanie. Pri grilovaní, podľa potreby, upravte nastavenie teploty a polohu roštu.

Počas grilovania budú ventilátor a kontrolka termostatu pracovať, ako je popísané v opise funkcie pečenia s ventilátorom.

Ako sa používa vnútorný prvok grilu



Vnútorný gril priamo ohrieva strednú oblasť grilovacieho pekáča. Použitie výhrevného telesa vnútorného grilu na prípravu malých množstiev jedla vám pomôže ušetriť energiu.

1. Zapnite rúru.
2. Aby ste zvolili funkciu Vnútorný gril, stláčajte tlačidlo na voľbu funkcií , kým sa symbol  nezobrazí na displeji.
3. Podľa potreby upravte nastavenie teploty tlačidlami „+“ alebo „-“.
4. Upravte polohu roštu a grilovacieho pekáča podľa hrúbky jedál. Riadte sa pokynmi na grilovanie.

Ako používať teplotný gril

Teplotný gril ponúka alternatívny spôsob prípravy jedla, ktoré sa bežne pripravuje grilovaním. Gril a ventilátor rúry sú v činnosti striedavo, čo spôsobuje prúdenie vzduchu okolo pripravovaného jedla. Znižuje sa potreba kontroly a obracania jedla. Tepelné grilovanie minimalizuje únik arómy pečenia v kuchyni.

S výnimkou toastov a krvavých biftekov môžete teplotný gril používať pre všetky jedlá, ktoré bežne pripravujete normálnym grilovaním. Grilovanie je šetrnejšie, preto je potrebná dlhšia doba prípravy v porovnaní s klasickým grilovaním. Jednou z výhod je, že možno pripravovať väčšie množstvá jedál naraz.

1. Zapnite rúru.
2. Aby ste zvolili funkciu Tepelný gril, stláčajte tlačidlo na voľbu funkcií , kým sa symbol  nezobrazí na displeji.
3. Podľa potreby stláčajte tlačidlá „+“ alebo „-“, aby ste upravili nastavenie teploty.





Maximálne nastavenie teploty je 200°C.

4. Upravte polohu mriežky a držiaky grilovacieho pekáča, aby sa zohľadnili rôzne hrúbky jedál. Riadte sa pokynmi na grilovanie.

Pizza




Spodný ohrevný článok zabezpečuje priamy ohrev spodnej časti pizze, slaných tort alebo koláčov a ventilátor zabezpečuje cirkuláciu vzduchu na pečenie obloženia pizze alebo plnky koláčov.

Na dosiahnutie čo najlepších výsledkov pri pečení používajte nižšie úrovne.

1. Zapnite rúru.
2. Aby ste zvolili funkciu Pizza, stláčajte tlačidlo na voľbu funkcií , kým sa symbol  nezobrazí na displeji.
3. Podľa potreby stláčaním tlačidiel „+“ alebo „-“ upravte nastavenie teploty.

Rozmrazovanie

Ventilátor rúry pracuje bez ohrevu, v rúre iba cirkuluje vzduch izbovej teploty. Zvyšuje sa tým rýchlosť rozmrazovania. Napriek tomu, pamätajte, že na rýchlosť rozmrazovania bude mať vplyv aj teplota v kuchyni. Táto funkcia je mimoriadne vhodná pre citlivé potraviny, na ktoré by mohlo mať teplo nepriaznivý účinok, napr. torty s plnkou, koláče s polevou, zákusky, chlieb a iné kysnuté výrobky. Ako používať rozmrazovanie

- 1) Zapnite rúru stlačením tlačidla .
- 2) Aby ste zvolili funkciu Rozmrazovanie, stláčajte tlačidlo na voľbu funkcií , kým sa symbol  nezobrazí na displeji.
- 3) Na displeji sa zobrazí „def“.

Rady a tipy

Pečenie:

Koláče a zákusky zvyčajne vyžadujú strednú teplotu (150°C-200°C) a preto je nevyhnutné rúru predohriať počas približne 10 minút.

Dvierka rúry neotvárajte, kým neuplynuli l doby pečenia.

Krehké cesto pečte v otváracej tortovej forme alebo na plechu, kým neuplynú 2/3 doby pečenia, potom pridajte plnku a koláč dopečte. Doba pečenia závisí od druhu a množstva plnky. Piškótové cestá sa musia ťažko oddeľovať od lyžice. Ak je zmes veľmi tekutá, dobu pečenia bude treba predĺžiť.

Ak do rúry vložíte súčasne dva plechy s koláčikmi alebo sušienkami, medzi plechmi musí byť voľná jedna úroveň vodiacich líšt.

Ak do rúry vložíte súčasne dva plechy s koláčikmi alebo sušienkami, po uplynutí približne 2/3 doby pečenia ich vzájomne vymeňte a otočte.

Pečenie mäsa:

Nepečte kusy menšie ako 1 kg. Pri pečení sa menšie kusy veľmi vysušia. Tmavé mäso, ktoré má byť dobre prepečené na povrchu, ale iba stredne alebo málo upečené vnútri, musíte piecť pri vysokej teplote (200°C-250°C).

Biele mäso, hydina a ryby, naopak, vyžadujú nižšie teploty (150°C-175°C). Surovinu na prípravu omáčky alebo ochutenie výpeku pridajte na začiatku pečenia iba v prípade, že je doba prípravy krátka. Ináč ich pridajte v poslednej polhodine.

Na kontrolu, či je mäso upečené, môžete použiť lyžicu: a sa nedá stlačiť, mäso je prepečené. Roast beef a sviečková, ktoré majú ostať ružové vnútri, treba piecť krátko pri vysokej teplote.

Pri pečení mäsa priamo na rošte rúry, vložte pod rošt pekáč na odkvapkavanie šťavy.

Nechajte mäso odstať aspoň 15 minút, šťava nebude vytekať.

Aby ste zabránili tvorbe dymu v rúre, odporúča sa naliať do pekáča na zachytávanie šťavy trochu vody. Aby ste predišli tvorbe kondenzovanej vody, vodu pridávajte niekoľkokrát. Pred podávaním môžete jedlá uchovávať teplé v rúre.



Pozor!

Rúru nevykladajte alobalom, pekáče a plechy nekladte priamo na dno rúry, zvýšeným ohrevom by sa mohol poškodiť smalt.

Doby prípravy jedla



Doby prípravy jedla sa líšia v závislosti od zloženia a druhu surovín, ich konzistencie a množstva kvapalín v surovinách.

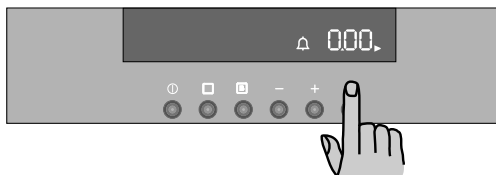
Poznamenajte si nastavenia pri príprave jedla, aby ste využili skúsenosti pri nasledujúcej príprave.

Na základe vlastných skúseností upravte hodnoty v tabuľkách.

Programovanie rúry

Nastavenie kuchynských minútok

- 1) Stlačením tlačidla  zvolíte funkciu kuchynských minútok (Obr. 8). Príslušný symbol  začne blikať a na displeji sa zobrazia číslice „0.00“.
- 2) Stláčaním tlačidla „+“ nastavte požadovanú dobu. Maximálna nastaviteľná doba je 23 hodín 59 minút. Po nastavení doby minútky začnú po uplynutí 3 sekúnd odpočítavať čas (Obr.9).
- 3) Po uplynutí nastavenej doby zaznie zvukový signál.
- 4) Zvukový signál sa vypne stlačením ľubovoľného tlačidla.






Obr. 8



Obr. 9




i Ak je rúra v činnosti, **NEVYPNE sa.** Funkciu minútok môžete využívať, aj keď je rúra vypnutá.

Ak chcete nastaviť alebo zmeniť nastavenie minútok:

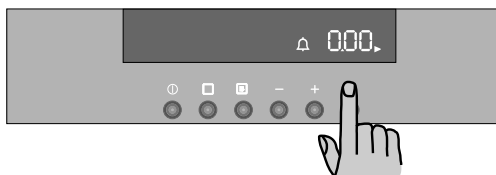
stlačte tlačidlo , kým nezačnú blikať symboly  a .

Teraz môžete zmeniť nastavenie minútok stláčaním tlačidla „-“ alebo „+“.

Zrušenie minútok:

stlačte tlačidlo , kým nezačnú blikať symboly  a .

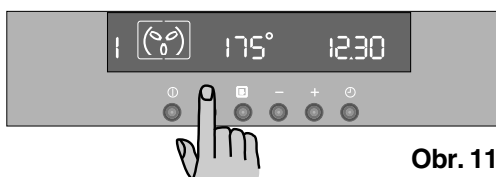
Podržte stlačené tlačidlo „-“ na skrátenej doby, kým sa nedosiahne „0.00“ (Obr. 10).






Obr. 10

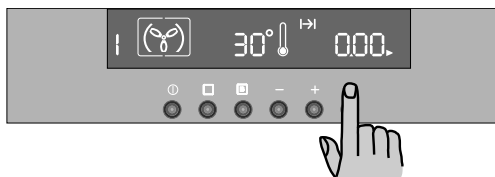
Naprogramovanie vypnutia rúry

- 1) Vložte potraviny do rúry, zapnite ju, zvolte funkcie pečenia a upravte nastavenie teploty, ak je to potrebné (Obr. 11).





Obr. 11

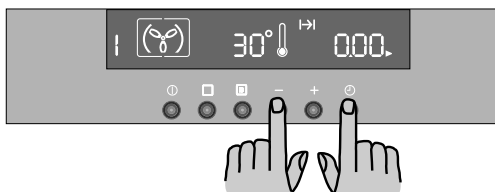
- 2) Stláčaním tlačidla  zvolíte funkciu „Doba prípravy jedla“ (Obr. 12). Symbol „doby prípravy jedla“  začne blikať a na ovládacom paneli sa zobrazí „0.00“.
- 3) Kým symbol  bliká, stláčajte tlačidlo „+“, aby ste zvolili požadovaný čas. Maximálna nastaviteľná doba je 23 hodín 59 minút. Programátor začne odpočítanie času po uplynutí 3 sekúnd.
- 4) Po uplynutí doby prípravy jedla sa rúra automaticky vypne a zaznie zvukový signál, zatiaľ čo na displeji sa zobrazí „0.00“.
- 5) Zvukový signál vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.



Obr. 12



Zrušenie doby prípravy jedla:

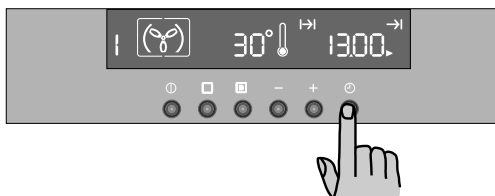
- Opakovane stláčajte tlačidlo , kým nezačne blikať symbol .
- Opakovane stláčajte tlačidlo „—“ na skrátenie doby, kým nezostanú „0.00“ na displeji (Obr. 13).



Obr. 13

Naprogramovanie zapnutia a vypnutia rúry

- 1) Vykonaňte kroky na nastavenie „doby prípravy jedla“ podľa popisu v príslušnej kapitole.
- 2) Stláčajte tlačidlo , kým sa nezobrazí funkcia „Koniec prípravy jedla“  a nezačne blikať príslušný symbol. Na ovládacom displeji sa zobrazí čas ukončenia prípravy jedla (t.j aktuálny čas + doba prípravy jedla - Obr. 14).
- 3) Stláčaním tlačidla „+“ zvolíte požadovaný čas ukončenia prípravy jedla.
- 4) Po nastavení začne programátor odpočítavať čas po uplynutí 3 sekúnd.
- 5) Rúra sa zapne a vypne automaticky. Na koniec prípravy jedla vás upozorní zvukový signál.



Obr. 14

- 6) Zvukový signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

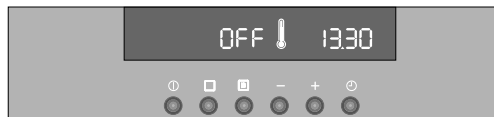
Aby ste program zrušili, jednoducho zrušte dobu prípravy jedla.

Bezpečnostná funkcia a funkcia na úsporu energie

Bezpečnostná funkcia vypnutia

Ak nezmeníte žiadne nastavenie, rúra sa vypne automaticky podľa nasledujúcej tabuľky dolu (Obr. 15).

Akjenastavenieteploty:	rúra sa vypne:
250°C	po 3 hodinách
od 200 do 245°C	po 5,5 hodinách
od 120 do 195°C	po 8,5 hodinách
menej ako 120°C	po 12 hodinách



Obr. 15


Dohrievanie

Ak je nastavená doba prípravy jedla, rúra sa automaticky vypne niekoľko minút pred ukončením naprogramovanej doby a na dopečenie jedla využije zvyškové teplo, bez spotreby energie. Všetky aktuálne nastavenia sa budú zobrazovať až do uplynutia doby prípravy jedla.

Táto funkcia nie je aktívna pri nastavení doby prípravy jedla kratšej ako 15 minút.

Bezpečnosť detí


Aby ste zabránili tomu, že deti zapnú rúru, môžete zablokovať jej ovládacie prvky.

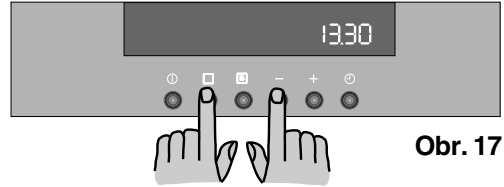
- 1) Funkciu „detskej poistky“ môžete aktivovať výhradne pri vypnutej rúre.
- 2) Súčasne stlačte tlačidlá  a „—“ a podržte ich stlačené približne 3 sekundy. Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa 'SAFE' (Obr. 16).
- 3) Rúra je zablokovaná. Nebudú sa dať nastaviť funkcie, ani teplota.



Obr. 16

Pri odblokovaní rúry:

Stlačte tlačidlá  a „—“ súčasne a podržte ich stlačené približne 3 sekundy. Zaznie zvukový signál a z displeja zmizne správa 'SAFE' (Obr. 16). Rúru môžete znovu používať (Obr. 17).






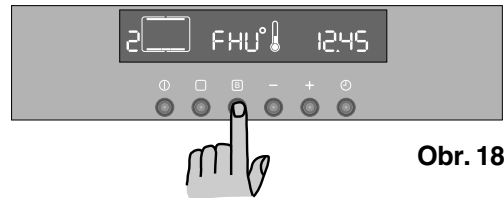
Obr. 17

Funkcia „Rýchly ohrev“

Po voľbe funkcie prípravy jedla a nastavení teploty sa bude vnútro rúry postupne ohrievať, kým sa nedosiahne želaná teplota. Trvá to 10 až 15 minút, v závislosti od zvolenej funkcie a teploty.

Ak treba, aby sa želaná teplota dosiahla v kratšej dobe, môžete použiť funkciu „rýchleho ohrevu“.

- 1) Zapnite rúru stlačením tlačidla .
- 2) Nastavte želanú funkciu prípravy jedla a teplotu podľa popisu na predchádzajúcich stranách.
- 3) Nastavte teplotu stláčaním tlačidiel „—“ alebo „+“. Teplota sa zobrazí na displeji.
- 4) Stlačte tlačidlo . Na teplotnom displeji sa zobrazí „FHU“ (Obr. 18).
- 5) stlačte tlačidlo  a symbol „°“ bude blikať približne 10 sekúnd. Teraz môžete zvoliť želanú teplotu stláčaním tlačidiel „—“ alebo „+“.
- 6) Po dosiahnutí želanej teploty krátko zaznie zvukový signál a displej sa prepne na zobrazovanie nastavenej teploty.






Obr. 18


Túto funkciu môžete použiť s ktoroukoľvek funkciou alebo teplotou.

Ukázkový režim

Tento režim je určený na použitie v obchode na demonštráciu funkcií rúry bez spotreby energie, okrem spotreby na vnútorné osvetlenie, displeja a ventilátora. Túto funkciu môžete aktivovať iba pri prvom zapojení rúry k elektrickej sieti.

Po obnovení dodávky elektriny po predchádzajúcom výpadku môžete ukázkový režim aktivovať, iba ak na displeji blíka 12:00 a symbol  automaticky.


1. Stlačte tlačidlo  na približne 2 sekundy. Zaznie krátky zvukový signál.
2. Stlačte súčasne tlačidlá  a „-“. Zaznie krátky zvukový signál a na displeji sa zobrazí čas 12:00 (Obr. 19).

Keď je rúra zapnutá, symbol  sa zobrazí na displeji. Znamená to, že sa aktivovala funkcia ukázkového režimu.

Môžete nastaviť všetky funkcie rúry.

Rúra nebude skutočne fungovať a ohrevné články sa nezapnú.


Vypnite rúru a postupujte podľa pokynov uvedených v predchádzajúcom texte, aby ste ukázkový režim znovu vypli.

 Funkcia ukázkového režimu ostane naprogramovaná aj v prípade výpadku dodávky elektriny.



Režim zvukovej signalizácie

Môžete nastaviť elektronické kontrolné pípnutie, ktoré zaznie pri každom stlačení ovládacieho prvku.

Aby ste túto funkciu mohli aktivovať, rúra musí byť vypnutá.

1. Stlačte ovládač  a „+“ súčasne na približne 3 sekundy. Elektronický signál zaznie raz (Obr. 20).

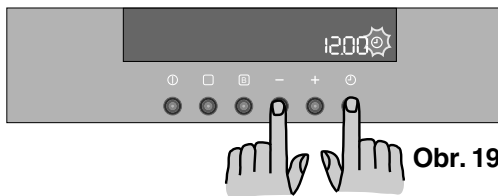
Vypnutie funkcie „pípania“:

1. Ak je rúra zapnutá, stlačte ovládač , aby ste ju vypli.
2. Stlačte ovládaci  a „+“ súčasne na približne 3 sekundy. Elektronický signál zaznie raz.

Kód chyby

Elektronický programátor vykonáva nepretržité diagnostikovanie systému. Ak niektoré parametre nie sú správne, kontrolná jednotka zastaví aktivované funkcie a na displeji sa zobrazí príslušný kód chyby (Obr. 20).

Podrobnosti sú popísané v kapitole „Ak niečo nefunguje“.



Obr. 19



Obr. 20

Tabuľka pečenia

Konvenčné pečenie a pečenie s horúcim vzduchom





Doby pečenia nezahŕňajú dobu predhrievania.
Prázdnu rúru nechajte vždy na 10 minút predhriať.

DRUH JEDLA	Klasické pečenie		Pečenie s ventilátorom		Doba prípravy v minútach ⌚	POZNÁMKY
	tep. °C	tep. °C	tep. °C	tep. °C		
KOLÁČE						
Šlahané koláče	2	170	2 (1 a 3)*	160	45-60	Vo forme na koláče
Linečné cesto	2	170	2 (1 a 3)*	160	20-30	Vo forme na koláče
Tvarohové koláče	1	175	2	165	60-80	Vo forme na koláče
Jablkový koláč	1	170	2 (1a3)*	160	90-120	Vo forme na koláč
Závin	2	180	2	160	60-80	Na plechu na pečenie
Lekvárové tortičky	2	190	2(1 a 3)*	180	40-45	Vo forme na koláče
Ovocný koláč	2	170	2	150	60-70	Vo forme na koláče
Píškotový koláč	1	170	2(1 a 3)*	165	30-40	Vo forme na koláče
Vianočka	1	150	2	150	120-150	Vo forme na koláče
Slivkový koláč	1	175	2	160	50-60	Vo forme na chlieb
Malý koláč	3	170	2	160	20-35	Na plechu na pečenie
Sušienky	2	160	2(1 a 3)*	150	20-30	Na plechu na pečenie
Snehové pečivo	2	135	2(1 a 3)*	150	60-90	Na plechu na pečenie
Žemle	2	200	2	190	12-20	Na plechu na pečenie
Koláčiky: Odpalované cesto	2alebo 3	210	2(1a3)*	170	25-35	Na plechu na pečenie
Nízke pečino	2	180	2	170	45-70	Vo forme na koláče
CHLIEB A PIZZA						
Biely chlieb	1	195	2	185	60-70	
Rožný chlieb	1	190	1	180	30-45	V chlebovej forme
Rožky	2	200	2(1 a 3)*	175	25-40	Na plechu na pečenie
Pizza	2	200	2	200	20-30	Na plechu na pečenie
POSÚCHY						
Zapekané cestoviny	2	200	2 (1 a 3)*	175	40 - 50	vo forme
Zapekaná zelenina	2	200	2 (1 a 3)*	175	45 - 60	vo forme
Slané plnené koláče	1	210	1	190	30-40	Vo forme
Lasagne	2	200	2	200	25-35	Vo forme
Cestovinové závitky	2	200	2	200	25-35	Vo forme
MÁSO						
Hovädzie	2	190	2	175	50-70	Na rošte
Bravčové	2	180	2	175	100-130	Na rošte
Telacie	2	190	2	175	90-120	Na rošte
Anglický roast beef						
krvavý	2	210	2	200	50-60	Na rošte
stredne prepečený	2	210	2	200	60-70	Na rošte
prepečený	2	210	2	200	70 - 80	Na rošte
Bravčové pliecko	2	180	2	170	120-150	S kožou
Bravčové koleno	2	180	2	160	100-120	2 kusy
Jahňacie	2	190	2	175	110-130	Stehno
Kurča	2	190	2	200	70-85	Vcelku
Moriak	2	180	2	160	210-240	Vcelku
Kačica	2	175	2	220	120-150	Vcelku
Hus	2	175	1	160	150-200	Vcelku
Králik	2	190	2	175	60-80	Porciovaný
Zajac	2	190	2	175	150-200	Porciovaný
Bažant	2	190	2	175	90-120	Vcelku
Fašírka	2	180	2	170	celk. 150	v chlebovej forme
RYBY						
Pstruh/morský okuň	2	190	2(1 a 3)*	175	40-55	3-4 ryby
Tuniak/Losos	2	190	2(1 a 3)*	175	35-60	4-6 filé

(*) Ak chcete piecť viac ako jedno jedlo naraz, odporúčame vám uložiť ich na úrovne uvedené v zátvorkách.



Bežné grilovanie

i Doby pečenia nezahŕňajú dobu predhrievania.
Prázdnu rúru nechajte vždy na 10 minút predhriať.



DRUH JEDLA	Množstvo		Grilovanie 		Doba prípravy jedla v minútach	
	Kusy	g.	 4 300 1	tep. °C	1. strana	2. strana
Rezne	4	800	3	250	12~15	12~14
Hovädzie steaky	4	600	3	250	10~12	6~8
Klobásky	8	/	3	250	12~15	10~12
Bravčové kotlety	4	600	3	250	12~16	12~14
Kurča (polovičky)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Kebaby	4	/	3	250	10~15	10~12
Kurča (prsíčka)	4	400	3	250	12~15	12~14
Hamburger*	6	600	2	250	20~30	
*Predohrev 5'00"						
Ryby (filé)	4	400	3	250	12~14	10~12
Sendviče	4~6	/	3	250	5~7	/
Toasty	4~6	/	3	250	2~4	2~3

Tepelné grilovanie

! Pri pečení s horúcim vzduchom nastavte maximálnu teplotu 200°C.

DRUH JEDLA	Množstvo		Tepelné grilovanie 		Doba prípravy jedla v minútach	
	Kusy	g.	 4 300 1	tep. °C	1. strana	2. strana
Závitky (moriak)	1	1000	3	200	30~40	20~30
Kurča (polovičky)	2	1000	3	200	25~30	20~30
Kuracie stehná	6	—	3	200	15~20	15~18
Prepelica	4	500	3	200	25~30	20~25
Zapečená zelenina	—	—	3	200	20~25	—
Hrebenatky (mušle)	—	—	3	200	15~20	—
Makrely	2-4	—	3	200	15~20	10~15
Rybie filé	4-6	800	3	200	12~15	8~10

Funkcia Pizza

DRUH JEDLA	Funkcia Pizza 		Doba prípravy jedla v minútach	POZNÁMKY
	 4 300 1	tep. °C		
Pizza, veľká	1	200	15~25	na plechu na pečenie
Pizza, malá	1	200	10~20	na plechu na pečenie alebo na rošte
Rožky	1	200	15~25	na plechu na pečenie

i Uvedené teploty sú iba orientačné. Prispôbte ich vašim osobným potrebám.

Čistenie a údržba



Pred čistením rúru vypnite a nechajte ju vychladnúť.

Spotrebič nesmiete čistiť generátormi pary, ani vodnými čističmi s vysokotlakovým prúdom.

Pozor: Pred akýmkoľvek zásahom musíte spotrebič odpojiť od elektrickej siete.

Aby sa zabezpečila dlhodobá životnosť spotrebiča, bude nevyhnutné vykonať nasledujúce úkony pri čistení:

- Čistenie vykonávajúte, iba keď rúra vychladla.
- Smaltované časti umyte vlažnou vodou s prídavkom umývacieho prostriedku.
- Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.
- Nerezové a sklenené časti osušte mäkkou handričkou.
- Ak sú na rúre ťažko odstrániteľné škvrny, použite bežne dostupné prostriedky na čistenie ocele alebo teplý ocot.

Smalt rúry je mimoriadne odolný a nepriepustný. Napriek tomu pôsobenie horúcich ovocných kyselín (z citrónu, sliviek a pod.) môže zanechať neodstrániteľné matné škvrny na jeho povrchu. Napriek tomu, tieto škvrny nebudú mať vplyv na výkonnosť rúry. Rúru po každom použití starostlivo očistite. Je to najjednoduchší spôsob, ako odstrániť nečistoty. Predchádza sa tým priškvrneniu nečistôt.

Čistiace prostriedky

Pred použitím čistiaceho prostriedku skontrolujte, či je vhodný na čistenie rúry a či jeho použitie odporúča výrobca.

Čistiace prostriedky obsahujúce bielidlá sa NESMÚ používať, pretože by mohli spôsobiť zmatnenie povrchovej úpravy. Nepoužívajte ani abrazívne čistiace prostriedky.

Čistenie vnútorných plôch

Pravidelne utierajte ovládací panel, dvierka rúry a tesnenie dvierok použitím navlhčenej a dobre vyžmýkanej mäkkej handry namočenej vo vode s malým množstvom umývacieho prostriedku.

Aby ste predišli poškodeniu alebo oslabeniu sklenených panelov dvierok, nepoužívajte:

- Čistiace prostriedky pre domácnosť a bielidlá
- Impregnované špongie nevhodné pre teflónové panvice
- Drôtenky
- Chemické drôtenky na rúry alebo spreje
- Odstraňovače hrdze
- Odstraňovače škvŕn vodného kameňa na umývadlá alebo drezy

Vonkajšiu a vnútornú stranu skla dvierok umývajte vlhkou handričkou a teplou mydlovo vodou. Ak je vnútro skla na dvierkach veľmi špinavé, odporúčame použiť špeciálny čistiaci prostriedok. Na odstránenie vykypených jedál nepoužívajte škrabky.

Vnútro rúry

Smaltované dno vnútra rúry je najlepšie očistiť, kým je rúra ešte mierne teplá.

Utrite vnútro rúry po každom použití mäkkou handrou navlhčenou v teplej vode s malým množstvom umývacieho prostriedku. Z času na čas vyčistíte vnútro rúry dôkladne pomocou vhodného čistiaceho prostriedku odporúčaného výrobcom.

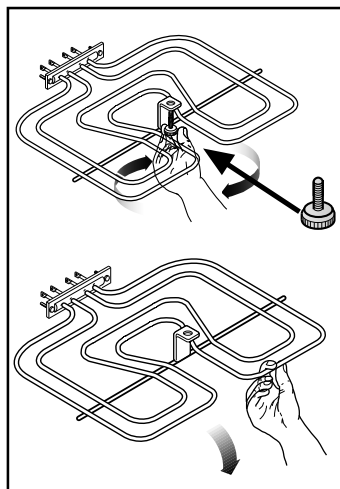
Grilovací článok

Tento model je vybavený sklápacím grilom, ktorý uľahčuje čistenie stropu rúry.

! **Pred čistením skontrolujte, či sa rúra vychladila a či je odpojená od elektrickej siete.**

- 1) Uvoľníte skrutkové upevnenie grilu (pozri Obr). Pri prvom vykonávaní tejto operácie vám odporúčame použiť skrutkovač.
- 2) Potom opatrne potiahnite gril dolu, čo vám umožní prístup k stropu rúry (pozri Obr).
- 3) Očistíte strop rúry vhodným čističom a pred umiestnením grilu na miesto strop poutierajte.
- 4) Opatrne zatlačte gril do pôvodnej polohy a utiahnite upevňovaciu skrutku.

! **Skontrolujte, či je upevňovacia skrutka správne utiahnutá, aby gril pri používaní nespadol.**



Rošty rúry a drážky v rúre

Na čistenie roštov rúry používajte teplú vodu s prídavkom umývacieho prostriedku, škrvny odstráňte dobre navlhčenou mydlovou špongiou.

Dobre opláchnite a osušte mäkkou handrou.

Bočné teleskopické vodiace lišty možno úplne vybrať, aby sa dali vyčistiť.

Postupujte nasledovne:

1. odstráňte prednú skrutku držiak drážku roštu na mieste druhou rukou;
2. zveste zadný háčik a drážky roštov vyberte;
3. po ich vyčistení namontujte drážky roštov na miesto, vykonajte hore uvedené úkony v opačnom poradí.

Skontrolujte, či sú upevňovacie matice dobre utiahnuté na drážkach roštov.

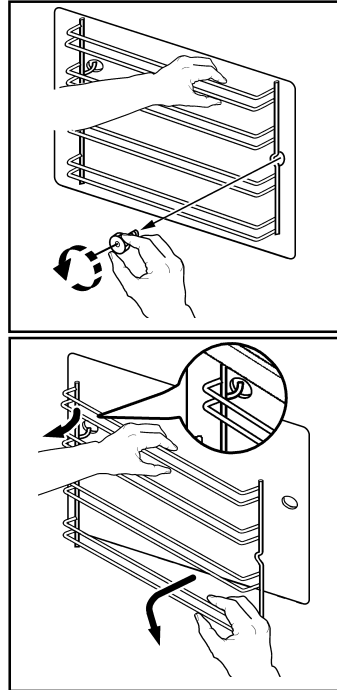
i Teleskopické vodiace lišty sa dajú vybrať po odblokovaní blokovacích prvkov, ako je zobrazené na strane 47.

i Teleskopické vodiace lišty sa nesmú umývať v umývačke riadu.

Pozor, kolieska nesmú byť namazané.

! **Nepokúšajte sa teleskopické vodiace lišty vybrať, kým rúra nevychladla.**

! **Teleskopické vodiace lišty pri vyberaní z bočných mriežok nevyťahujte úplne. Mohli by ste sa poraniť ostrými okrajmi.**



Čistenie dvierok rúry

Pred čistením dvierok rúry vám odporúčame vybrať ich.

Postupujte nasledovne:

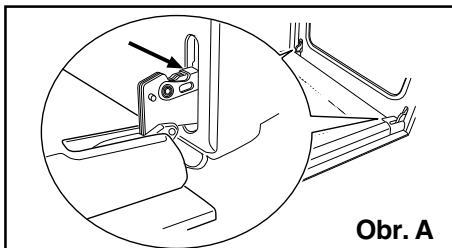
1. dvierka úplne otvorte;
2. nájdite závesy, ktoré držia dvierka na rúre (Obr.A);
3. odblokujte a otočte malé páčky umiestnené na dvoch závesoch (Obr. B);
4. uchyťte dvierka na ľavom a pravom boku, potom ich pomaly privrite smerom k rúre, aby boli poloootvorené (Obr. C);
5. dvierka opatrne vytiahnite (Obr. C);
6. položte ich na stabilnú podložku;

Sklo dvierok vyčistite iba mäkkou handrou namočenou v teplej vode s prídavkom umývacieho prostriedku. Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Po vyčistení namontujte dvierka na miesto, vykonajte hore uvedené úkony v opačnom poradí.

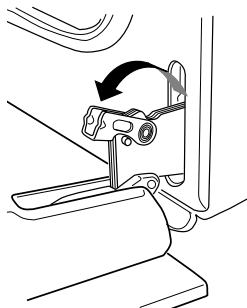
Antikorové alebo hliníkové spotrebiče:

Odporúčame vám dvierka čistiť iba použitím vlhkej špongie a po čistení ich osušiť mäkkou handričkou.

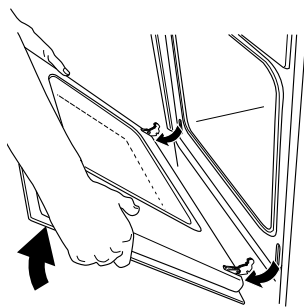
Nikdy nepoužívajte ocelové drôtenky, kyseliny alebo abrazívne čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškodiť povrch rúry. Pri čistení ovládacieho panelu dodržiavajte rovnaké ochranné opatrenia.



Obr. A



Obr. B



Obr. C



NEČISTITE dverka rúry, kým je sklenený panel teplý. Sklenený panel by totiž mohol prasknúť.

Ak sa kúsok skla odštiepil alebo sú na skle dverného panelu hlboké škrabance, sklo je tým oslabené a musíte ho dať vymeniť, aby panel nepraskol. Zavolajte miestne servisné stredisko, ktoré vám poskytne ďalšie informácie.

Výmena žiarovky osvetlenia rúry

Odpojte spotrebič od elektrickej siete

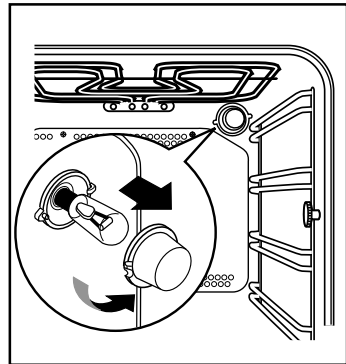
Ak je potrebné vymeniť žiarovku, nová žiarovka musí spĺňať nasledujúce technické požiadavky:

- Elektrický výkon: 15 W/25 W,
- Elektrické napätie: 230 V (50 Hz),
- Odolnosť voči teplotám do 300°C,
- Druh zapojenia: E14.

Tieto žiarovky dostanete v miestnom servisnom stredisku.


Výmena vypálenej žiarovky:

1. Skontrolujte, či je rúra odpojená od elektrickej siete.
2. Zatlačte a otočte sklenený kryt smerom vľavo.
3. Vyberte vypálenú žiarovku a nahradte ju novou.
4. Namontujte späť sklenený kryt a rúru zapojte do elektrickej siete.



Ak niečo nefunguje

Ak spotrebič nepracuje správne, predtým, ako zavoláte servisné stredisko, vykonajte nasledujúce kontroly:

PROBLÉM	RIEŠENIE
<ul style="list-style-type: none"> ■ Rúra sa nezapne. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Stlačte ovládač , potom zvolte funkciu prípravy jedla <i>alebo</i> ◆ Nevypálila sa poistka elektrickej siete v domácnosti? <i>alebo</i> ◆ Nie je aktívna detská poistka alebo automatická bezpečnostná funkcia Zap/Vyp? <i>alebo</i> ◆ Nie je náhodou zapnutý ukázkový režim? <i>alebo</i> ◆ Skontrolujte, či je spotrebič správne zapojený do elektrickej siete a či je hlavný vypínač v polohe „zap“.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Nerozsvieti sa osvetlenie rúry. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Nastavte funkciu rúry ovládačom. <i>alebo</i> ◆ Kúpte novú žiarovku; ak je to potrebné, objednajte ju v servisnom stredisku Electroluxu a nainštalujte ju podľa pokynov v tomto návode.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Príprava jedla trvá veľmi dlho alebo naopak, jedlá sú hotové príliš rýchlo. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Dodržiavajte odporúčania uvedené v tomto návode, hlavne v časti „Používanie rúry“.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Na jedle a vnútri rúry je skondenzovaná voda a para. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Po ukončení prípravy jedla nenechávajte nádoby v rúre dlhšie ako 15-20 minút.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Kód poruchy „F.. sa zobrazí na displeji“. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Poznačte si kód poruchy a zavolajte najbližšie zákaznicke centrum.

Technické údaje

Výkony ohrevných telies

Spodný ohrievací článok	1000 W
Horný ohrievací článok	800 W
Celá rúra (Vrchný a spodný článok)	1800 W
Vnútorný gril	1650 W
Celý gril	2450W
Ohrev pri horúcom vzduchu	2000 W
Funkcia Pizza	3000 W
Osvetlenie rúry	25 W
Motor ventilátora horúceho vzduchu	25 W
Motor ochladzovacieho ventilátora	25 W
Celkový príkon	3075 W
Pracovné napätie (50 Hz)	230 V
Trieda spotrebiča	3

Rozmery výrezu

Výška
pod pracovnou plochou 593 mm
v linke 580 mm

Šírka	560 mm
Hĺbka	550 mm

Rúra

Výška	335 mm
Šírka	395 mm
Hĺbka	400 mm
Objem rúry	53 l

Pokyny pre inštalatéra



Inštalácia a zapojenie do siete musí byť uskutočnené v súlade s platnými zákonmi a predpismi. Akýkoľvek zásah sa môže urobiť, iba keď je rúra odpojená do elektrickej siete. Zásahy môžu vykonávať iba autorizovaní technici. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť v prípade nedodržania platných noriem a bezpečnostných pokynov.

Pripojenie k elektrickej sieti

Pred zapojením spotrebiča do elektrickej siete, prosím, skontrolujte:

- Poistka a elektroinštalácia v domácnosti musia byť dimenzované na max. príkon rúry (pozri štítok s technickými údajmi).
- Elektrická sieť v domácnosti musí byť uzemnená v súlade s platnými predpismi.
- Zásuvka alebo viacpólový spínač použitý na pripojenie musí byť po inštalácii spotrebiča ľahko prístupný.

Spotrebič sa dodáva s pripojeným elektrickým káblom. Dodaný prívodný elektrický kábel a zástrčka sa musí pripojiť do uzemnenej zásuvky (230 V~, 50 Hz). Uzemnená sieťová zásuvka musí byť nainštalovaná podľa platných technických noriem.

Vhodné sú nasledujúce druhy prívodných elektrických káblov, pritom je nutné dodržať ich potrebný prierez: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Ak je spotrebič zapojený do elektrickej siete priamo, bez zástrčky, alebo ak zástrčka nie je prístupná, musíte medzi spotrebič a zapojenie do siete namontovať vhodný dvojpólový spínač (napr. poistku, vypínač) s minimálnou vzdialenosťou kontaktov

3 mm. Vypínač nesmie prerušiť vodič uzemnenia v žiadnom bode. Žlto-zelený uzemňovací vodič musí byť približne o 2-3 cm dlhší ako sú fázové vodiče.

Prívodný elektrický kábel treba viesť tak, aby v žiadnom bode nemohla jeho teplota dosiahnuť 50°C nad teplotou miestnosti.

Po pripojení zapnite výhrevné telesá na približne 3 minúty a skontrolujte ich činnosť.

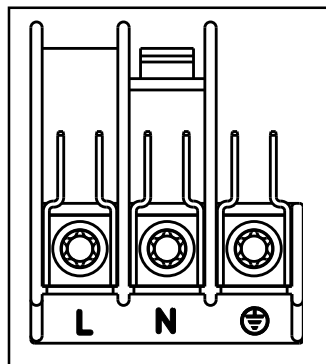
Svorkovnica s koncovkami

Rúra je vybavená ľahko prístupnou svorkovnicou pre jednofázové napájanie pri 230 V.

Písmeno L - Svorka živého vodiča
Písmeno N - Svorka nulového vodiča



alebo E - Koncovka uzemnenia



Pokyny na inštaláciu

Aby zabudovaný spotrebič fungoval bez porúch, musí mať skrinka alebo výrez v linke vhodné rozmery.

V súlade s platnými predpismi musia byť všetky časti uzemnené alebo všetky kontakty musia byť upevnené tak, aby k nim nebol voľný prístup bez použitia nástrojov.

Znamená to tiež upevnenie všetkých koncových stien na začiatku alebo konci linky zabudovateľných spotrebičov.

Ochrana proti skratu musí byť zabezpečená zabudovaním spotrebiča.

Zadná a jedna bočná stena spotrebiča môžu byť umiestnené pri vyšších stenách kuchynskej linky, kuchynského zariadenia alebo pri stene. Nezabudnite však, že pri druhej bočnej stene nesmie stáť spotrebič, ani kus nábytku s výškou presahujúcou výšku spotrebiča.

Rozmery rúry (Obr. A)

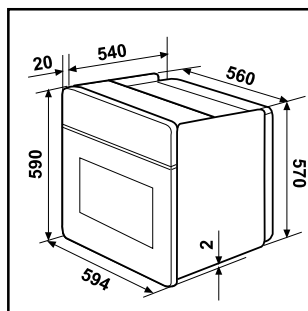
Pokyny na inštaláciu

Aby zabudovaný spotrebič fungoval bez porúch, musí mať skrinka alebo výrez v linke vhodné rozmery. (Obr. B-C).

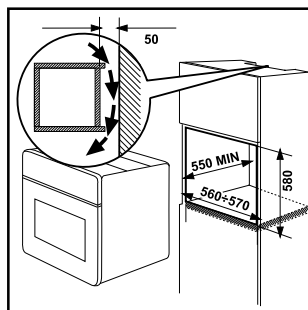
Upevnenie spotrebiča k linke

- Otvorte dverka rúry;
- upevnite rúru k skrinke vložení štyroch dodávaných vymedzovacích vložiek (Obr.D - A), ktoré presne zapadajú do otvorov v ráme a potom namontujte štyri dodávané skrutky do dreva (Obr. D - B). Ak nad rúru nainštalujete varnú dosku, elektrické zapojenie varnej dosky a rúry treba z bezpečnostných dôvodov urobiť nezávisle na sebe, aby sa v prípade nutnosti dala rúra vybrať z jednotky, v ktorej je zabudovaná. Akékoľvek predĺženie treba urobiť použitím káblov vhodných pre požadovaný príkon.

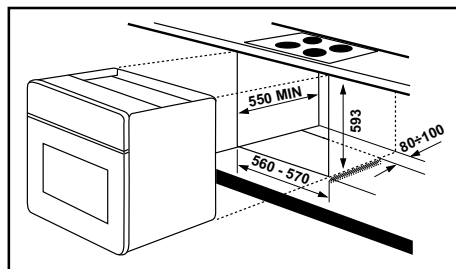
Obr. A



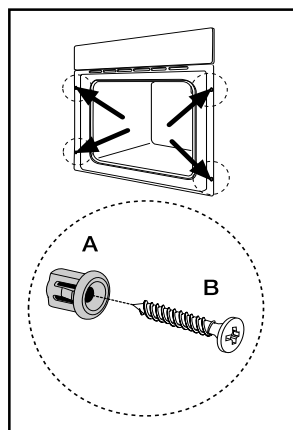
Obr. B



Obr. C

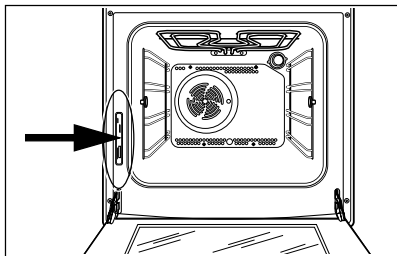


Obr. D



Servis a náhradné diely

Ak váš spotrebič funguje správne, aj keď ste vykonali všetko podľa pokynov v kapitole „Čo robiť, ak niečo nefunguje“, zavolajte miestne servisné stredisko, uveďte druh poruchy, model spotrebiča (Mod.), výrobné číslo (Prod. No.) a sériové číslo (Ser. No.) vyznačené na typovom štítku. Tento štítok sa nachádza na prednom okraji otvoru rúry.



Originálne náhradné diely, certifikované výrobcom spotrebiča a s jeho označením, dostanete výhradne v našom servisnom stredisku a v autorizovaných predajniach.

Electrolux
Distriparts

Záruka/Servisná služba

Electrolux Slovakia poskytuje záručnú dobu 2 roky od dňa zakúpenia spotrebiča. Podrobnosti o záručných podmienkach sa dozviete zo záručného listu, ktorý obdržíte od svojho predajcu pri kúpe spotrebiča. Súčasťou záručného listu je aj zoznam zmluvných servisných partnerov.

Electrolux Slovakia s.r.o., Seberíniho 1,
821 03 Bratislava

tel: +421 (0)2 4333 4322, 4355

fax: +421 (0)2 4333 6976

e-mail: zakaznicke.centrum@electrolux.sk

Európska záruka

Spoločnosť Electrolux poskytuje na tento spotrebič záruku vo všetkých krajinách, ktorých zoznam sa uvádza na zadnej strane, v priebehu záručnej lehoty uvedenej v záruke na spotrebič alebo určenej zákonom. Ak sa presťahujete z jednej z týchto krajín do inej krajiny, ktorá sa uvádza v zozname, pri splnení nasledujúcich podmienok záruka na spotrebič prechádza spolu s vami:

- Záručná lehota na spotrebič začína plynúť dátumom prvého zakúpenia spotrebiča preukázaného predložením platného dokumentu o kúpe vydaného predajcom tohto spotrebiča.
- Záručná lehota na spotrebič je rovnaká a jej rozsah je zhodný z hľadiska práce a dielcov, ako u záruky existujúcej vo vašej novej krajine pobytu pre daný konkrétny model alebo typový rad spotrebičov.
- Záruka na spotrebič platí osobne pre pôvodného kupujúceho spotrebiča a nemôže byť prevedená na iného používateľa.
- Spotrebič bol nainštalovaný a používaný v súlade s pokynmi vydanými spoločnosťou Electrolux a používa sa iba v rámci domácnosti, t. j. nepoužíva sa na komerčné účely.
- Spotrebič bol nainštalovaný v súlade so všetkými príslušnými predpismi platnými vo vašej novej krajine pobytu.

Ustanovenia tejto Európskej záruky nemajú žiadny vplyv na práva, ktoré máte zo zákona.

www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberiniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

www.electrolux.com

www.zanussi.sk